Das Schlacht- und Viehwesen der Freien Reichsstadt Schwäbisch Hall

von Alfred Haas

1968

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41545802_0066

Meinen lieben Eltern
in Dankbarkeit gewidmet

Aus dem Institut für Palaeoanatomie, Domestikationsforschung und Geschichte der Tiermedizin
der Universität München

Vorstand: Prof. Dr. Joachim Boessneck

DAS SCHLACHT- UND VIEHWESEN DER FREIEN REICHSSTADT SCHWÄBISCH HALL

I n a u g u r a l - D i s s e r t a t i o n

zur Erlangung der veterinärmedizinischen Doktorwürde
der Tierärztlichen Fakultät
der Ludwig-Maximilians-Universität München

von

Alfred Haas

aus

Schwäbisch Hall

München 1968

Gedruckt mit Genehmigung der Tierärztlichen Fakultät

der Universität München

Dekan:	Prof. Dr. J. Kalich
Referent:	Prof. Dr. J. Boessneck
Korreferent:	Prof. Dr. L. Kotter
Tag der Promotion:	26. 7. 1968

UNIV. LEIDEN

E I N L E I T U N G

Die vorliegende Arbeit beruht in der Hauptsache auf Quellen des 16. bis 18. Jahrhunderts aus dem Stadtarchiv Schwäbisch Hall. Die Archivalien sind bis auf wenige Ausnahmen, in denen Drucke zur Verfügung stehen, handgeschrieben und konnten oft nur nach mühsamem paläographischem Studium ausgewertet werden. Eine vollständige Dokumentation zum Thema der Arbeit war dank der Tatsache zu erwarten, daß der Rat der Reichsstadt Hall die gesamte öffentliche Gewalt in sich vereinigte; innerhalb ihrer Mauern und ihres Gebiets brauchte die Stadt laut kaiserlichen Privilegien keine fremden Herren zu dulden: deshalb sind alle Rechts- und Verwaltungsvorgänge, alle gesetzgeberischen Akte in den fast lückenlos vorhandenen Ratsprotokollen und dem sonstigen städtischen Schrifttum festgehalten. Es kommt hinzu, daß das hällische Archiv seit dem großen Stadtbrand von 1316 (oder 1376) vor Feuersgefahr verschont blieb und somit der größte Teil an Urkunden, Akten und Amtsbüchern - soweit er nicht auf andere Weise verloren ging - auf unsere Zeit überkommen ist.

Die Darstellung des Themas erfolgt - nach einer Einführung in die frühe Entwicklung des Schlachtwesens - in eben derselben Abfolge, in der sich normalerweise der Gang der Fleischgewinnung vollzieht: So wird zunächst der Viehhandel und das damit zusammenhängende Seuchenwesen behandelt, danach die Lebend- und Fleischbeschau und schließlich die Vorgänge bei der Schlachtung und der Fleischverkauf. Betrachtungen der sozialen und finanziellen Situation des hällischen Metzgerhandwerks im Mittelalter, des Zunftwesens und der Fleischhygiene bis in die Neuzeit schließen sich an.

Zur allgemeinen Orientierung muß jedoch zuvor in aller Kürze auf den historischen Werdegang der ehemaligen Reichsstadt eingegangen werden: Schwäbisch Hall liegt - trotz der Bezeichnung

"schwäbisch", die politische Gründe hat - im fränkischen Teil Württembergs, etwa in der Mitte des Kocherlaufes. Der Name "Hall" deutet auf frühe Salzvorkommen; tatsächlich gab es hier bereits um 500 v.Chr. keltische Salzsiederanlagen, wie Ausgrabungen beweisen. In salischer Zeit erstmals urkundlich genannt (1037), erlangte die Siedlung als Salzlager und Salzhof rasch wirtschaftliche Bedeutung (German 1900, S. 3). Durch die Staufer - sie waren die Stadtherren - wurde Hall entscheidend gefördert. Kaiser Friedrich I. Barbarossa verlieh der Stadt das Münzprägerecht: der "Heller", der seinen Namen ja von "Hall" herleitet, wurde hier geschlagen; er war bereits um 1200 über große Teile Frankens und Schwabens verbreitet und dehnte seine Herrschaft bald über ganz Süd- und Mitteldeutschland aus. Die Ausbreitung dieser handlichen Kleinmünze, die lange Zeit wegen ihres gleichbleibenden Silbergehaltes sehr beliebt war, stand wohl mit dem Salzhandel in engem Zusammenhang. Der Heller hat nie einen eigenen Währungskreis gebildet, sondern ist in viele andere Währungskreise eingedrungen, um diese im Lauf der Zeit zu verdrängen. Als Produktions- und Handelsstadt zählte Schwäbisch Hall zu allen Zeiten zu den wohlhabenderen Orten von Franken und Württemberg und darüber hinaus.

In der Zeit des 15. und 16. Jahrhunderts wird die Bevölkerungszahl Halls aufgrund der noch nahezu vollständig erhaltenen Beetlisten auf 5000 bis 6000 Personen geschätzt. Zieht man die Bevölkerungszahlen anderer Städte zum Vergleich heran, so zeigt sich, daß Hall auch gegenüber heutigen Großstädten einen ziemlich bedeutenden Rang einnahm. So hatten Städte wie Dresden, Wittenberg und Würzburg nur 2000 bis 4000 Einwohner. Mainz, Nördlingen, Leipzig zählten 4000 bis 6000 Einwohner. Größere Städte wie Basel, Frankfurt und Trier 8000 bis 10000 Einwohner, und Straßburg, Nürnberg und Hamburg etwa 20000, während die größte Stadt Köln 31000 Einwohner hatte (Kreil 1963, S.28).

Die nachreformatorischen Jahrhunderte sind durch Stagnation und allmähliches Absinken der Bedeutung der Reichsstadt gekennzeichnet. Auch das wirtschaftliche Gewicht Halls als Salzstadt

ließ nach. 1802 verlor Schwäbisch Hall durch napoleonischen Machtspruch seine Selbständigkeit und kam an Württemberg.

Im Handel, Wandel und Leben jener Bürger vor 500 oder 600 Jahren nahm das Handwerk einen bedeutenden Platz ein. Und gewiß spielte auch damals, ebenso wie heute, die Fleischgewinnung und Verarbeitung eine große Rolle, wie sich schon am Status der Metzger zeigt, die zu den reichen Handwerkern in Hall gehörten.

Aber ehe wir zu den Anfängen des Metzgerhandwerks der Stadt Hall kommen wollen, ist es doch von wesentlicher Bedeutung für das Verständnis jener Zeit, zuvor kurz das Altertum und das frühe Mittelalter in Bezug auf ihre Regeln und Fertigkeiten in der Gewinnung und Behandlung des Fleisches zu beleuchten.

Die Motive für die U n t e r s u c h u n g des Fleisches während dreier Jahrtausende sind allerdings verschieden: Im Altertum und frühen Mittelalter entspringen sie religiösen Vorstellungen, im hohen Mittelalter und zu Beginn der Neuzeit merkantilen Überlegungen. Die hygienische Begründung spielt erst seit dem 17. Jahrhundert eine gewisse Rolle, um schließlich im 19. und 20. Jahrhundert die Grundlage des heute gültigen Fleischbeschaurechts zu werden.

Wie bei den Jägern der Vorzeit bildete das Fleisch auch noch bei unseren ackerbautreibenden Vorfahren das Hauptnahrungsmittel. Für die Vorratshaltung des Fleisches, das sie von ihren Haustieren und von erlegtem Wild gewannen, genügten ihnen Winterkälte, Einsalzen und Räuchern (Potthoff 1927,S.14). Die Herstellung von Wurst und Schinken war den Bewohnern Europas schon im Altertum vertraut. So wurde auch damals der ganze Tierkörper einschließlich des Blutes verwertet. Aus letzterem wurde Blutwurst hergestellt. In Homers "Odyssee" ist anschaulich geschildert, wie die Griechen Blut und Speck in Ziegenmägen und Schweinemägen füllen und diese über dem Feuer braten. (Homer: "Odyssee" 18. Gesang 40-45). Die Germanen verstanden sich auf die Kunst der Zubereitung und des Räucherns von Fleisch

so gut, daß der Ruf ihrer Schinken bis nach Rom drang (Johann 1957, S. 17).

Zwar kann man bei den Germanen von einer Fleischhygiene nicht sprechen, denn die Hygiene ist aus der Religion hervorgegangen, jedoch war ihnen durch die Beschäftigung mit Viehzucht und die häufige Ausführung der Schlachtung eine gewisse Sachkenntnis in der Beurteilung des Viehs und in der Beurteilung des Fleisches zuzutrauen. Außerdem stammte das Vieh ja aus der eigenen Herde und kranke Tiere waren somit dem Schlachtenden bekannt.

Die Technik des Schlachtens im Altertum war, wie wir von Homer wissen, im Vergleich zur Gegenwart verblüffend einfach und zweckmäßig: Der Kopf der Schlachtrinder wurde zur Seite abgebogen und mit einer Axt das Nackenband und die Nackenwirbel mit dem Halsmark durchtrennt. Das Entbluten erfolgte durch Durchschneiden der Kehle; sodann wurde das Tier enthäutet, ausgeweidet und zerlegt (Homer: "Odyssee" 3. Gesang 445-463). Schweine wurden durch Schlagen mit einer Keule betäubt, durch Stechen entblutet, durch Sengen der Borsten enthaart und dann ausgeschlachtet (Homer: "Odyssee" 14. Gesang 425). Also wurde auch schon damals der wichtigsten hygienischen Forderung Rechnung getragen, nämlich der Blutentziehung. Denn die nicht oder unvollständig ausgebluteten Tierkörper haben eine äußerst geringe Haltbarkeit und zudem ist das Fleisch unansehnlich.

Zwar waren in römischer Zeit der Kochergau, der sich mit dem späteren Oberamt Hall ziemlich deckt, und das römische Herrschaftsgebiet durch den Limes voneinander abgegrenzt. Doch wissen wir andererseits, daß diese Grenze hinsichtlich des weiteren Vordringens der Römer nicht abgeschlossen war, sondern lediglich dazu diente, das einmal fest in ihrer Hand befindliche Land gegen Rückgewinnungspläne und Überfälle germanischer Stämme zu schützen. So kam es, daß auch angrenzende Bevölkerungsteile unter den Einfluß römischer Sitten und vor allen Dingen der römischen Wirtschaftsmethoden gerieten.

Römisches Metzgerschild

Abb. 1

Der Metzger und seine Frau bei der Arbeit im Laden (Aus dem frühgermanischen Museum in Mainz).

In der Hauptstadt Rom und in den größeren Provinzstädten gab es öffentliche Schlachthäuser. Bei den Ausgrabungen einer römischen Zivilsiedlung an der Saalburg hat man einen solchen Schlachtraum freilegen können.

Der Schlachtvorgang bei einem Rind war folgender: das Tier wurde an einem in eine Steinplatte eingelassenen Ring angebunden. Sodann wurde es betäubt und entblutet. Entweder wurde das Tier mit einer Keule durch Kopfschlag betäubt und dann am Boden liegend durch Öffnen der Halsblutgefäße am Brusteingang entblutet, oder es wurde durch einen Genickstich mit einem Messer das Halsmark durchtrennt, wobei der Schlächter den Kopf des Tieres mit der anderen Hand in den Nasenlöchern festhielt.

Die Schlachtgeräte wie Messer, Spalter, Äxte und Fleischhaken, die die römischen Metzger zu jener Zeit verwendeten, unterscheiden sich kaum von den heute üblichen. In den frührömischen Lagern im Taunus wurden viele solcher Gegenstände gefunden (Das Römerkastell bei Homburg v.d. Höhe).

Der Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren erfolgte in den Großstädten im "macellum", in der Fleischverkaufshalle. Die Fleischer hielten aber auch in eigenen Läden und in Verkaufsständen auf den Märkten ihre Ware feil, wie es wohl in den Kleinstädten und Siedlungen die Regel war. Ein Steinrelief aus der Zeit um 400 v.Chr. zeigt den Fleischerladen des Meisters Titus Livius Vitales: der Meister steht am Hackklotz und spaltet einen Schweinskopf. An den Fleischhaken an der Wand im Hintergrund hängen ein weiterer Schweinskopf, ein Schinken, ein Schweinebauch, eine Speckseite und ein Geschlinge (siehe Abb.1). Daß die Waren mit Balkenwaagen ausgewogen wurden, beweist eine weitere Darstellung eines Metzgerladens auf einem römischen Relief.

Nach der Verdrängung der Römer ist auch unser Gebiet (Hohenloher Raum) in den Besitz der Franken gelangt. Die Bewohner lebten vorwiegend von Ackerbau und Viehzucht. Freilich suchen wir vergeblich unter den vielen aus frühester und früher Zeit stammenden Schriften und dort aufgeführten Hand-

werkern nach einer Berufsbezeichnung, die auf einen Metzgerstand schließen ließe. Im Zeitalter der Hauswirtschaft ließ jeder Betrieb die Arbeit des Fleischers von eigenen sachkundigen Kräften ausführen. Verkauft oder eingetauscht wurden die Fleischerzeugnisse, die für die Selbstversorgung nicht benötigt wurden (Fröhner 1927, S. 138). Das erforderte den Erlaß von Marktgesetzen. So befahl Karl der Große 789 in der "Admonition generalis": "alle sollen die gleichen und gerechten Gewichte haben, sowohl auf dem Land, wie in den Klöstern, beim Verkauf, wie beim Kauf, wie es in Gottes Gesetz vorgeschrieben ist" (Capit.Reg.Franc.1, Nr. 22, S.60). Hiermit war die Gleichheit vor dem Gesetz festgelegt. In diesen Maßnahmen lag der Grundzug mittelalterlicher Handelsauffassung, nach der jeder Käufer für sein Geld auch die entsprechende Ware erhalten soll.

Ludwig der Deutsche erließ im Jahre 874 das "Edictum pistense" (Capit.Reg.Franc.2 hrsg., Legum Sectio II, 1, S. 310). Darin sind Bestimmungen enthalten, die einer ordnungsgemäßen Marktpolizei sehr nahe kommen. Eidlich verpflichtete Einwohner wurden eingesetzt, die darüber wachen sollten, daß das vorgeschriebene Gewicht eingehalten wurde. In einem eigenen Artikel wurden die Beamten angewiesen, darüber zu wachen, daß der Handel mit Fleisch und Brot nach Recht und Gesetz vor sich ging. Es muß also ein geordneter Markt bestanden haben. Aus der knappen Formulierung ist zu entnehmen, daß festgesetzt sein mußte, wieviel Fleisch man für einen Denar zu bekommen hatte, daß es also eine Fleischtaxe gab. Durch die Überwachung von Maß und Gewicht sorgte somit der Staat bei Fleisch und Brot, wenn auch in einfacher Form, für den Rechtsschutz des Käufers.

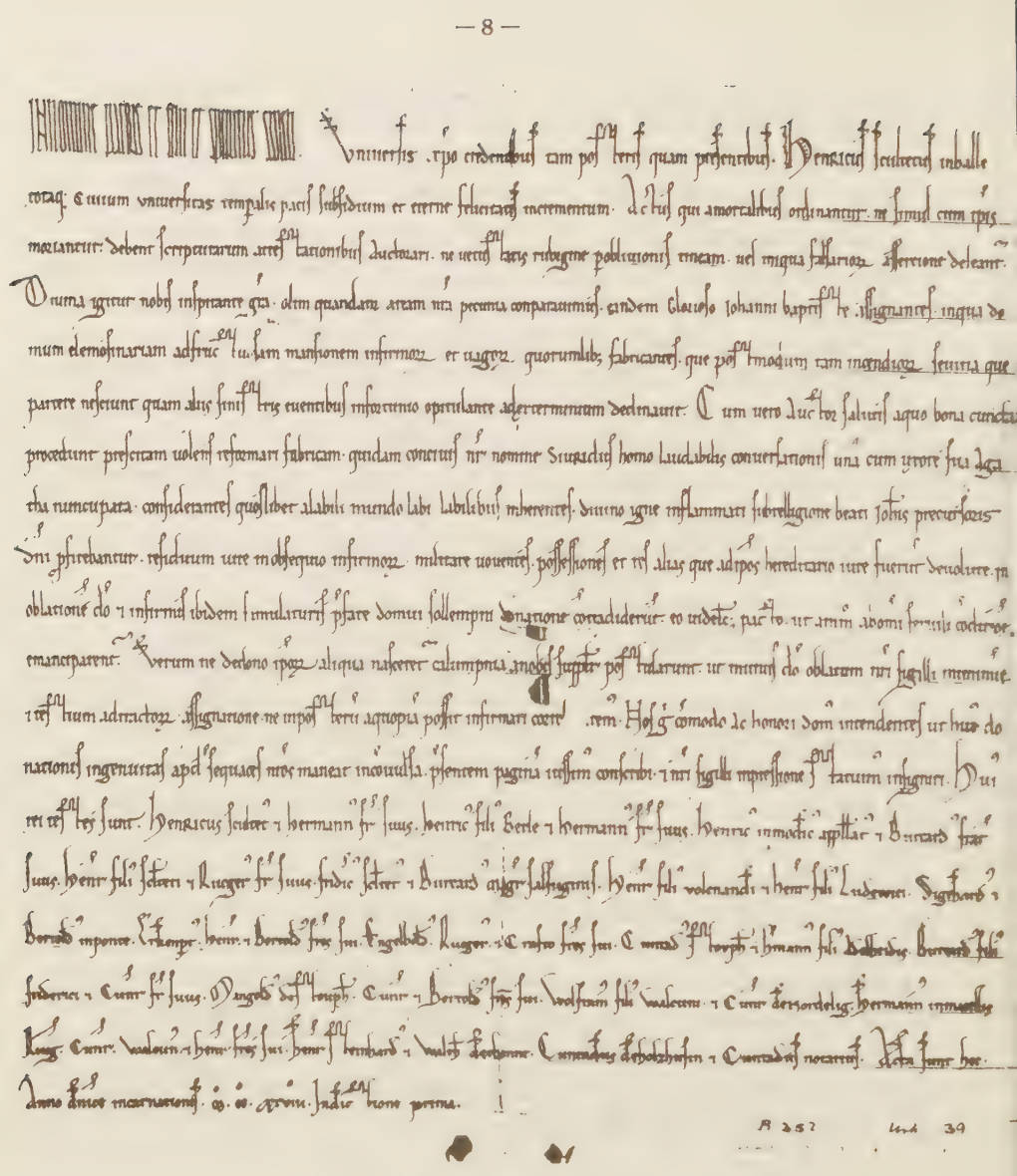


Abb. 2

Die Schenkungsurkunde aus dem Jahre 1228, die neben anderen auch von einem Hermann inmacellis (dritt-letzte Zeile) unterzeichnet ist.

Die Entstehung des Schlachtwesens in Schwäbisch Hall

Die erste Verlautbarung um ein Metzgergeschehen in der hiesigen Stadt stammt aus einer Schenkungsurkunde des Mitbürgers Siegfried und seiner Ehefrau Agathe im Jahre 1228 über ein neues Spital. Neben 20 ritterlichen Zeugen ist diese Urkunde (Abb.2) auch von einem "Hermann inmacellis" (Macellum lat. = Fleischmarkt, Fleischbank) unterzeichnet, also zu einer Zeit, da noch längst keine Ratsorganisation geschaffen war, also auch noch kein Rathaus bestand, denn dieses wurde im Jahre 1280 auf das Fleischhaus aufgestockt.

Der prächtige Kupferstich aus Braun und Hogenberg[1] von 1578, zugleich die älteste Stadtansicht Halls, die wir nachweisen können, ist der einzige, der das Rathaus, bzw. unter diesem das Fleischhaus als solches einwandfrei signiert, indem das unterhalb der Jakobskirche stehende mit einem Türmchen versehene Gebäude deutlich auf der Giebelwand die Zahl 1 und auf der Erklärungstafel die entsprechende Bezeichnung "DAS RATHAUSS" trägt. Davon, quer zum Rathaus stehend und etwas mehr gegen St. Jakob gestellt, ein um ein Stock höheres Gebäude, ist das Salzhaus, bzw. "die Canzley".

Dann ist es das große Brandbild von 1728[2], nach den Zeichnungen des Haller Architekten J.P. Meyer von Nunzer in Nürnberg gestochen, das uns aus den 34 numerierten Häusern und Bauteilen der abgebrannten Stadt einige weitere Anhaltspunkte bietet. Es sind vor allem folgende:

Nr. 1: "die St. Jakobskirche auf dem Markt, mit Turm und Schlaguhrwerk

1) Der Stich ist in Orig.-Größe abgedruckt auf der Rückseite des neu erschienenen Stadtplans von Schw.-Hall, Maßstab 1:10000, herausgegeben vom Städt. Tiefbauamt Schwäb.-Hall, 1954. Ebenso darunter in gleicher Größe der Merian-Kupferstich, gez. von dem berühmten Haller Bildhauer Leonhard Kern 1643, die Rathaus gruppe darauf ebenso genau, dem oberen Stich von 1578 entsprechend.

2) als Original im Haller Stadtarchiv

Nr. 2: das Rathaus mit dem darunter sich befundenen Fleischhaus

Nr. 3: die Registratur und Canzley, darunter das Salzhaus gewesen".

Bei der starken Hanglage gegen Haalplatz und den Fluß war die Westseite (also die Seite zum Betrachter) um einen ganzen Stock vermehrt. Die Abb. 3 zeigt uns seine Gestaltung: Die ganze Breite des Hauses ist mit Bogengängen versehen, wie sie Dutzende deutscher Rathäuser besitzen, hier für die Läden und Verkaufsstände der Metzger berechnet und deshalb das Fleischhaus genannt; also Rat- und Kaufhaus zugleich.

Der große Altstadtbrand von 1376 hat diesen ersten und ältesten Rathausbau über den Fleischbänken vernichtet; er wurde aber sofort wieder auf- bzw. ausgebaut, sodaß er als zweiter Rathausbau und Fleischhaus verwendet werden konnte (Hommel 1956, S. 5).

Über den Fleischhausbetrieb im unteren Teil des Hauses gegen Westen mit seinen hinter Arkadenbögen liegenden gewölbten Laubengängen und den darin stehenden 20 - 30 Fleischbänken haben wir verschiedene Zeugnisse. Neben der oben genannten Schenkungsurkunde liegt aus dem Jahre 1442 eine weitere wichtige Urkunde bzw. ein Kaufbrief vor; darin "verkaufft Johannes der Schreiber sein Haus und Hofraiten in der Statt am Milchmarck am Eckh, das vormals zwen Fleischbänk gewesen sein" (Haller Stadtarchiv).

Diese Namen weisen zweifellos hinsichtlich ihrer Lage, wie sie in dem Kaufbrief genannt sind, auf den Gassenraum dieses großen Marktbezirks um Rat- und Salzhaus hin, wo von drei Seiten her der Handelsbetrieb zusammenstieß. Hier hatte jedes Handwerk an den üblichen Markttagen sein ihm zugeteiltes Areal, welches sich bei den meisten auch noch in die angrenzenden Gassen und Straßen hinein erstreckte.

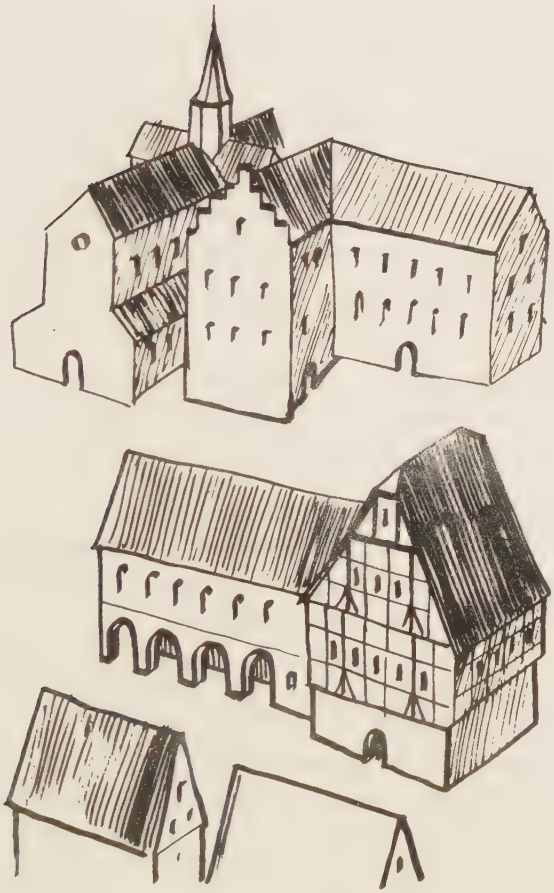


Abb. 3

Die Bildmitte zeigt uns das Rathaus mit den darunter befindlichen Fleischbänken hinter Arkadenbögen. Rechts angrenzend das Kanzleigebäude. Oben die St. Jakobskirche.

Das Markt- und Viehhandelswesen

Der Viehaufkauf und -verkauf fand für die Haller Metzger meist an Ort und Stelle bei den Bauern innerhalb der Landwehr statt, (also auf reichsstädtischem Hoheitsgebiet), oder auf einem der städtischen Jahrmärkte, oder aber auf fremden nachbarlichen Herrschaftsgebieten. Dabei war es unter Strafe verboten, einem andern während des Handelns in den Kauf zu fallen. Konnten sich Metzger oder Händler und Bauer jedoch nicht über den Kauf einigen, so mußte das Tier auf der "freyen Bankh" ausgehauen werden, oder aber es blieb dem Besitzer bis zu einem der "offenen Freimärkten, allwo es dann doch mith seinem mass und wie alters herkommen zu verkauffen erlaubt ist" (Handwerkerordnung Bd. I, S. 128).

Nach der Marktordnung aus dem Jahr 1518 fanden zu dieser Zeit 7 Märkte im Jahr statt (Statuten und polizeiliche Verordnungen S. 51):

"Am Michelstag (= 29.Sept. - Ulrich 1960), wo man nach dem ambt (nach dem Gottesdienst) anfangen und fail han soll drai tag und nit länger, als dann soll man abprechen, damit der markkt geräumt werde, ebenso am

Jakobstag (= 25. Juli - Fischer 1914), wo man nach dem ambt 2 Tage fail han soll und nit länger, ebenso am

Knabendienstag (= wahrscheinlich Dienstag vor Aschermittwoch - Fischer 1914), nach dem ambt ein Tag, ebenso am

Bruderkirchweihtag (= Oktober - Fischer 1904), nach dem ambt ein Tag....., ebenso am

St. Gilgentag (= 1. September - Fischer 1911), nach dem ambt ein Tag....., ebenso am

Gemeindemesstag (= Samstag vor dem 2. Sonntag nach Michaelis - Fischer 1911), nach dem ambt ein Tag....., ebenso am

Pfingstmontag, ein Tag nach dem ambt und nit länger".

Dazu heißt es ergänzend in der Handwerkerordnung (Bd. II 4/2246, S. 197 b): "Betreffend die handwerksleuthe, hat ein jedes Handwerkh seinen besondern platz, da dann die eingesesßne den Vorstand haben, die außwendigen (außwärtigen) aber nach solchen ihre ständ nach dem los aufrichten und pflegen außzulegen, doch darfen sie solche zeit nit zu lange extendieren, damit den frembden durch solcher Verzögerung in Verkauffung ihrer waren kein nachtheil zugezogen werde". Man gab also den städtischen Handelsleuten einen gewissen Vorzug gegenüber denen auf dem Lande und solchen die von außerhalb der Grenzen kamen.

Während des Marktgeschehens war ein Fähnlein aufgezogen, das bis 11 Uhr hängenblieb, und zum Zeichen des Marktabbruchs dann wieder eingeholt wurde. Natürlich stand an diesen Tagen auch Fleischware zum Kauf und Verkauf. Z.B. geht aus der Anmerkung dieser Marktordnung hervor, daß es den "frembden" verboten war, Schmalz oder Schmer zu kaufen: "Item kein frembder oder außmann sol kein schmalz noch schmehr kauffen, eh das fennlein nieder gelassen wardt" oder "item es sol füro hin khein meister des metzlerhandwerkhs niemandt außer der statt, khein unschlit wie von alters auch geprauch gewest ohn erlaubnis des Rhats verkauffen oder geben" (Statuten und polizeiliche Verordnungen S. 89a). Dieser Artikel taucht durch die ganze Geschichte des Metzgerhandwerks immer wieder als begehrte Rarität auf, wohl um in erster Linie der Stadt einen ausreichenden Bestand der oft und dringend benötigten Talglichter zu sichern. Ja, nicht selten konnten Strafen der Metzger nur durch Abgabe von Talg gesühnt werden.

Im Jahr 1689 bemerkt der "Rath Borner", daß er kürzlich mit andern "Deputierten" die Ordnung wegen des "Unschlitts" (Rinder- oder Hammeltalg) durchgegangen sei und bei einer daraufhin durchgeführten Visitation der "gempler" (=Viktualienhändler) habe feststellen müssen, anstatt dem vorgesehenen Bestand von 60 Ztr. zwischen Ostern und Michaelis und 100 Ztr. zwischen Michaelis und Ostern, nur 55 Ztr. vorhanden waren (Ratsprotokoll 1689, 4/296, S. 494 a).

Dieses Beispiel ist wiederum bezeichnend dafür, daß aber auch jede Einzelheit genau in ihren Grenzen abgefaßt und vorgeschrieben war. Leider aber sind lang nicht mehr alle diese Bücher mit ihren Detailvorschriften vorzufinden, wir sind vielmehr dazu gezwungen, unser Bild anhand von zusammengefaßten Ordnungsschriften oder aus Ratsprotokollen zu veranschaulichen.

In ca. 120 Protokollen aus dem 16. bzw. 17. Jahrhundert war zu erfahren, daß bis Ende des 17. Jahrhunderts das Vieh auf oben genannten Jahrmärkten gehandelt wurde. Einer, der "Michelsmarkt" war sehr bekannt und wurde häufig nur wegen des Viehhandels verlegt. Anno 1694 heißt es "da der Markh uff den Samstag falle, und bei dem Viehmarkh von den Juden die meiste Handlung geschehe, wegen ihres Sabbats aber solchen nicht besuchen würden, hatten sie davor gehalten am besten zu sein, wann er einen tag vor dem ordinari marckh gehalten würde" (Ratsprotokoll 4/302, S.398a).

Ende des 17. Jahrhunderts (1699) sind diese Märkte offensichtlich zusammengefaßt und auf die Zahl 3 reduziert worden. Ab diesem Zeitpunkt fanden die Märkte für handelbares Vieh auf der "Haydt"[1)] statt. In den Protokollen aus diesen Jahren steht zu lesen: ".....wird Vorschlag wegen des Viehmarcks abgeleßen, daß nemlich die 3 jehrlichen Viehmarckh noch zur Zeit uff 3 gedachten 3 Terminen und zwar uff der haydt gehalten, und wolle man den hiesigen Unterthanen freistellen, ob sie uff den Knabendienstag und Burkardiemarkh Vieh hinaustreiben wollen oder nicht, uff Jacobi aber solches ferner wie bishero observieret werden solle, bey den Aichgarten in Vorschlag komme....." (Ratsprotokoll 4/302), S. 458b, Abschn. 24).

Da zu jener Zeit die Viehseuchen geradezu blühten, mußten alle Handelsleut für jedes Stück ein sog. "attestat" beibringen. Ferner verlangt das Dekret aus dem Jahr 1749, daß alle "weder Christ oder Jud, wer er auch sey, so etwas gehandelt, getauscht, kaufft oder verkaufft, den Platz und Marckt verlaßen, der habe sich dann zuvor beym Fahnen angemeldet, bey Verlust des Viches".

1) Name einer Flur, die heute Stadtteil ist.

Dabei ging es nicht nur um den Obolus, in dem jeder Handelspartner für jedes Stück "einen kreuzer Zoll oder weggeld, und für jeden dargelegten Gulden einen kreuzer Kaufgeld oder sog. accis" geben mußte. Fast gleichbedeutend war die veterinärpolizeiliche Kontrolle, wie wir es heute nennen würden: "Wird allen ernstes verbotten, kein krankes oder angestecktes oder von noch inficierten Orthen herkommendes Viehs über die Landheeg und Thurm in das Stadt hallische gebiet, am allerwenigsten uff die obrigkeitlichen verordneten Viehmarkte zu treiben" (Ratsprotokoll 4/498, S. 291).

Natürlich gab es auch zu jener Zeit bei diesem Handel Uneinigkeiten und Streitereien zwischen dem Käufer und Verkäufer. Deshalb legt der Rat als unparteiische Instanz auch schon damals heute im wesentlichen noch geltende Gewährsmängel fest, und zwar heißt es unter Punkt 4 bis 6 aus oben genanntem Dekret: "Soll die versprechende Gewährschaft der Haupt- und anderen ausgedingten mängel, sowohl bey pferden als dem rindvieh, auf 4 Wochen und 1 Tag gesichtet und verkauffen schuldig seyn, dem Käuffer uff begehren darüber beym ambt ein attestat und die gesetzte gebühr à 10 Kreuzer fertigen zu lassen.

Und wie ein jeder käuffer der mängel halben sowohl bey pferden als dem Rind und anderem Viehe freye Wahl hat, sich mehr oder weniger auszubedingen, als werden doch in unterbleibungsfall bey diesem Viehmarkht vor Hauptmängel und zwar bey den pferden erkannt:

1. Rotzig
2. Rautig
3. Haar- oder Herzschlechtig, Schlagbauchig, worzu auch Lungenfaul gehörig (gemeint ist wohl das Symptom der heutigen Dämpfigkeit)
4. Kollerend (Dummkoller)
5. Wurmicht

beym Rindvieh aber

1. meerlinsig oder pfinnig
2. marktflußig
3. mit der fallenden Krankheit behafftet (starke hirnbefallene Finnigkeit oder Wurmkrankheit)
4. Umbgänger
5. mit dem stein beschwert (Harnsteine?)"

Ferner heißt es: "der handelstreich macht den kauff oder tausch völlig aus". Also genau dasselbe Handelsrecht wie es heute noch auf den wöchentlichen, kreishällischen Ferkelmärkten zu Hall, Ilshofen und Braunsbach üblich ist: Der Handschlag entscheidet alles im sog. Überhauptkauf. Das "Accisgeld" verteilte sich auf Käufer und Verkäufer im selben Maße, d.h., jeder hatte zur Hälfte die "Accis" zu tragen (Handwerkerordnung anno 1700). "Von Vieh, so auff dem Markh verkaufft wird dieser stattbürger geben nichts, die aber nicht bürger sein, geben

von 1 verkaufft pferd	2 Kreuzer
von 1 vertauschten pferd	4 Kreuzer
von 1 verkaufft ochsen	2 Kreuzer
von 1 vertauschten ochsen	4 Kreuzer
von 1 verkaufft Rind	1 Kreuzer
von 1 vertauschten Rind	2 Kreuzer

und die jetzt gemeldten Zoll geben käuffer und verkäuffer jeder thail halb".

Dieses Marktgeschehen, wie es hier angezeigt wurde, müssen wir uns sehr lustig vorstellen. Spielleute mit Tanz durften auf keinen Fall fehlen. Für den Markt auf der "Haydt" heißt es im Jahr 1714 ausdrücklich: "die Spielleut und das danzen wird verwilliget, aber nit länger als bis umb 6 Uhr, darauf soll alles eingestellt werden, und der grabenreuter[1] soll achtung geben".

In den übrigen Ämtern besaßen die zwei Städtchen Vellberg und Ilshofen und außer diesen der Ort Braunsbach Marktrecht und als Marktflecken gelten sie auch heute noch. Braunsbach zeigte 4, Ilshofen 3 "ordinarie marckh" mit Viehhandel an. Jedoch müssen diese Märkte zwischendurch auch mal für längere Zeit ausgefallen sein, denn sowohl die Braunsbacher als auch die Ilshofener melden im Jahr 1693 ihr durch die Schwedschen Kriege "in abgang kommene Viehmärkh" wieder an und der Ambtmann Horner zu Ilshofen gar bringt vor, er habe von einem alten Weib von Ilshofen vernommen, daß vor 50 Jahren und von anderen, daß erst vor 30 Jahren "ohngefähr auch ein Viehmarkh, wie wolen an keinem besonderen, sondern ein ordinari marcktag gehalten worden

1) berittener Ordnungshüter

und ob man selbigen nicht auch wiederumb aufführen sollte" (Ratsprotokoll 4/301, S. 136 Abschn. 2 und 4/301, S. 233). Einige Jahre später kam dann daraufhin vom Rat auch wirklich eine positive Reaktion und für Ilshofen waren die "3 Roß- und Viehmärkh" wie folgt festgelegt: "8 Tage nach Lichtmeß, Creuzerfindung oder 3. Mai und Egidus oder 1. September" (Ratsprotokoll 4/501, S. 453).

Das Handeln an Sonn- und Feiertagen war abgesehen von den oben erwähnten Märkten grundsätzlich verboten. Immer wieder klagten Zunftmitglieder (wohl der Konkurrenz wegen) auf ihrer Jahresversammlung, daß die Metzger ihre Knechte an solchen Tagen über Land schicken würden um zu feilschen. Derartige Delikte belegten aber der "Metzgerhauptmann und die Geschworenen" mit empfindlichen Geldbußen. Einmal gekauftes Vieh durfte auch nicht wieder ohne weiteres außer Landes verkauft werden, sondern war erst an hiesige Metzger feil zu bieten, "damit die Versorgung der Stadt allezeit mit guthem Flaisch gesichert sein möge".

"So beschwern sich auch am Jahrtag 1766 einer ehrsamen Metzgerzunft verschiedene Metzger, daß der Mitmeister Hagg zu Geislingen (am Kocher) 10 - 17 Ochsen wöchentlich nach Darmstadt schicke". Diese Beschwerde war schon schwerwiegender und wurde zur weiteren Verfolgung an den Hohen Rat verwiesen. Der aber hatte bereits 1528 bzw. 1637 diesbezüglich verfügt: (Handwerkerordnung Bd. II, S. 129, Articul VI)

"Was die Metzger oder andere Viehhändler kauffen und wieder verkauffen und in die frembdt vertreiben wollen, sollen sie solch Vieh dem handwerkh zuvor failbiethen, und so dasselbe davon nichts zu kauffen lust hat, jedoch ohne verwissen und vergünstigung der obrigkeit nit hinweg treibe, sonderlich woanders im landt und in der Nachbarschaft uffgekauft worden. Was aber die Viehhändler dem Hohen Rath von jedem Stück zu geben schuldig, steht bey ihrer Ehrbarkeitlichen Verordtnung". Diese Vorschrift ist durchaus verständlich, denn man wollte seinen Be-

darf an gutem Vieh natürlich erst von und für die eigenen "Unterthanen" gedeckt wissen. Auf der anderen Seite war man also beim Einkauf ebenso verpflichtet, in erster Linie das Vieh der hällischen Bauern aufzukaufen. Nur ausnahmsweise, so z.B., wenn durch Seuchen der Bestand im "eigenen landt" sehr knapp wurde, durfte man sich auch "außwendiger" Kundschaft bedienen. In einem Protest der anno 1768 versammelten Metzgerzunft verwahren sich in solcher Sache sämtliche Metzger gegen den "Ankauff von 2 Ochsen ausserhalb des Landes durch zwey hiesige Rindtsmezger". Zum ersten zählte nämlich der Ort Allmerspann, von dem die Tiere stammten, damals nicht zum Hoheitsgebiet der Reichsstadt Hall und zum zweiten war es den Rindermetzger sowieso verboten, andere Tiere als weibliche zu schlachten. Diese Klasseneinteilung erfolgte im Jahr 1702 auf Antrag "der meister des mezgerhandwerkhs um eine gewiße Ordnung zu machen und so uf ein jahr lang uff ein prob in 3 claßen zu theilen". Neben den Rinder- und Ochsenmetzgern bildeten die sogenannten "Bratensmezger" die 3. Klasse. (Ratsprotokoll 4/311, S. 209a, Abschn. 8).

Das Seuchenwesen

Eng mit dem Viehhandel waren natürlicherweise die Probleme der Seuchenbekämpfung verknüpft, wurde doch bis Ende des 19. Jahrhunderts, bis zum Aufkommen der Eisenbahn und des Autoverkehrs, das Vieh zu den Märkten getrieben. Natürlich lag den Herden bzw. deren Treiber nichts daran, auf die zu durchquerende Flur und Weiden oder das Trinkwasser Rücksicht zu nehmen. Vielmehr suchten sie auf dem kürzesten Weg z.B. Nürnberg, Stuttgart oder Darmstadt - mit denen die Haller Handelsverbindung besaßen - zu erreichen.

Wollte man in Zeiten der Seuchengefahr, und die bestand in den letzten Jahrhunderten oft, etwas gegen die Ansteckung tun, so war das schwierig. Der möglichen sanitären Maßnahmen gab es wenige. Aber was an Herkömmlichem zu tun möglich war, das wurde getan.

Meist ging den angesteckten Herden eine durch Kaufleute oder durch Boten aus der Nachbarschaft überbrachte Warnung voraus. Gleich einer Kettenreaktion wurden sämtliche Torwächter und Besatzungen der exponiert gelegenen Landtürme - so z.B. in Hörlebach am Landturm - eindringlich ermahnt und angehalten, ja vorsichtig und aufmerksam zu sein, wie z.B. ersichtlich aus folgendem "Decretorum":.....

"Wird denen dißseitigen unterthanen auf dem Land wiederholter dinge ernstlich anbefehlen und gebotten, sich in Zukunft nicht nur mit keinem frembden Viehhändler, welcher nicht mit einem glaubhaften Pas oder gezeugniß von seiner Obrigkeit, von wannen er kommen, wo er wohnhaft versehen, mithin man gesichert seyn könne, daß das von ihm erhandelte Viehe dem feind nicht zugetrieben wurde, sich bey vermeydung schwerer straff nicht in den Kauff einlaße und sollen seiner Beobachtung Zoller und Thorwärter angewiesen werden"(Ratsprotokoll 4/501 S. 3).

Ein besonderes Augenmerk hatte man auf "unsaubere", d.h. räudige Schafe. Jedermann, insbesondere Metzger und Bauern waren

Abb. 4

Das Herrschaftsgebiet der Freien Reichsstadt Hall
und die Kreisgrenze, wie sie heute besteht.

"schuldig und pflichtig, so sie raudige schaff oder ander Vich in der Statt oder uff der waidt sehen, daß die von stund an die anzaigen, und daran sein, daß sie hinauskommen, und wann jemandt mit raudig, schmier und unsauber schaff durchs landt zu fahren begehrt solle derselben gleichergestalt schuldig sein, sich bey dem geschwornen maister anzumelden, welche alsdann der schuldigkeit nach ihnen jemandt aus dem handwerkh hinzugeben sollen, damit solche angesteckte wahr auf der Straßen verbleibe und darauf die gesunde waidt erhalten werden, also selbige begleiten, bis vor das landt hinaus, hiervon haben die maister alten geprauch nach vor jedem Hauffen macht zu nehmen ein lamb wie auch vor ihre mühehaltung gehört jedem geschwornen maister 1 virtel weyn und vor 2 Kreuzer Brod" (Handwerkerordnung Bd. II, Articul XXIX).

Eine andere berüchtigte Schweinekrankheit war die sog. Franzosenkrankheit; damit war die generalisierte Tuberkulose (Perlsucht) gemeint. Sie wurde jedoch nicht als Tuberkulose, sondern für die Syphilis angesehen. Man war der eigenartigen Ansicht, der Mensch könne sich durch Übertragung dieser Krankheit auf die Tiere von ihr befreien, diese werde aber durch Genuß des Fleisches von den kranken Tieren wieder auf den Mensch übertragen. Um die 15. Jahrhundertwende muß diese Krankheit besonders schwer in dieser Gegend auf Stadt- und Landbevölkerung gelegen haben. In einem Aufruf an "seine Statt verkündet der Hohe Rat anno 1499 zum Schutz seiner Bürger und Inwohner allen ernstes, und also wares wissen, daß dieses jahrs die Eichelschwein mit allerley schwerden scheuhenden geprechen und besonders mit dem so dieser Zeit unter den Menschen regiret, das ist die Franzosen beladen seyn, hiermit aus guter meinung im besten zu wissen thun und warnen, darnach sich jeder füro mag zu richten han und vor solchem wissen zu huten.

Und darzu gebeut ein Erbar Rath ernstlich, daß niemandt einich Schwein das zu Sanzenbach und Bubenorbis uff den Wäldern gesprungen, auch zu Fischach, Hörlebach und Hausen gegangen sey, weder inner noch außerhalb der Statt kauffen soll, bis uff eines Raths wider abstellen und erlauben" (Statuten und poliz. Verordnungen S. 26a).

"Was aber Schweine von andern orthen her, von wannen sie seyn kommen, in der statt zu verkauffen, da soll eine jeder eher wart dieselben schweinstreiber alle kommen zu den heilgen schwern lassen, daß sie nit wissen, daß solches Schwein prechenhaftig noch von den Orthen kommen, da solch geprechen unter dem Vieh seyn und welch oder welche solicher und also nit thun wollen, die sollen zu den heiligen schwern solch schwein wieder hinder sich oder schlechts durch die statt und unser Gebiet austreiben und darinnen ihr kains zu verkauffen in kain wegs on all geverd (ohne alle Gefahr).... Ausgeruft und verkündt offenlich zu Sankt Michel, Sankt Kathrin und St. Johann am Sonntag vor Barbare anno 1497" (Statuten und poliz. Verordnungen S. 26b).

Nun war natürlich zu jener Zeit noch an keine massive Sanierung, wie wir sie heute kennen, zu denken. Doch immerhin wußte man der Verbreitung von Viehseuchen dadurch entgegenzutreten, daß man gegen die verseuchten Gebiete die Sperre verhängte. Auf jeden Fall aber war das mindeste sichtbare Zeichen zur Bildung einer einheitlichen Abwehrfront, die Warnung vor einer Krankheit, sobald sie in gehäufter Form auftrat. Ob man nun die Krankheit dabei richtig erkannte oder in falschen Zusammenhang mit andern Krankheitsbildern brachte, oder aber sie überhaupt nicht erkannte, war dabei unwesentlich. Entscheidend war in erster Linie die Abschirmung.

Anno 1724 kommt da eine "laidige Affäre der wütigen hundt, besonders aber der mezger ihre" vor den Rat. Ein übel zugerichtetes "mägdelein" liege krank darnieder und es bestünde allgemeine Gefahr, da noch mehrere von dieser "wütigen Sorte" frei herumlaufe, daß diese Krankheit sich ausbreite (Ratsprotokoll 4/304, S. 469 b). "Auch die Jäger in Mönchsberg die Sittenhardter (Ortschaft im Kreis) wissen lassen, daß 6 Stück Wild im Wald gefunden worden, auch sonst es in der Nachbarschaft nicht mit dem Vich gut stehe" (Ratsprotokoll 4/333 S. 230).

Man begnügte sich jedoch beim Annahen der verschiedensten Seuchen nicht nur auf die Defensive, sondern bereits im Jahre 1690 ordnet der "Rhat" über die üblichen Sperrmaßnahmen hinaus-

gehend an, daß die Geschworenen zusammen mit dem "Ortshauptmann ein paar Stückh von solchem umgefallenen Vieh zu eröffnen und im laib und magen wol besichtiget werden möchte, waß etwa der aigentliche zustand seye, welches alsdann durch jedes orths ambtmann, dem Stettmeister im ambt schriftlich notificirt und von dar denen medicis ohnverlängt angezeiget werden solle um zu verordnen, waß etwa for fernere mittel darwieder zu gebrauchen, indessen aber sollen die leuth angewiesen werden, dasjenige was bereits in den apotheken ad interim (inzwischen) vorgeschrieben, zu geprauchen....." (Ratsprotokoll 4/297, S. 401a).

Die Therapievorschläge die dann aufgrund der Sektionsbefunde der "Geschwornen" von den "medicis" ausgearbeitet wurden, stützen sich vor allem auf die Erkenntnisse vorhandener Literatur oder auf landläufige volkstümlich überlieferte Rezepte. So finden wir in einem "Arzneybuch" aus dem Jahr 1659, das in Straßburg gedruckt wurde, und ab 1690 nachweislich in der hällischen Ratsbücherei geführt wurde, Bezeichnungen von Krankheiten wie "von Fehl und Mängel und Feulung der Lungen" wie sie bei Ratssitzungen einige Jahre später dann wieder gebraucht werden und wovor man als einer "einreißenden großen Milz- und Lungenfäul" gewarnt wird (Ratsprotokoll 4/331, S. 312, Abschn. 10).

Neben den zu jener Zeit auch von "medicis" nicht wegzudenkenden Hokuspokus ähnlichen, zaubergleichen Aktionen, die stets eine Behandlung einleiteten und z.B. vom "Öffnen der Lungenader (Halsvene) und zwar der linken, im letzten vierthel des abnehmenden liechts" sprechen, schließt sich dann doch die eigentliche Hauptbehandlung an, wie z.B. bei oben genannter "Lungenfeul":

"Menge jeder gleich viel von

Osterlucey	(Aristolochia)
Odermenig = Odermennig	(Agrimoniae eupatoria)
Braun Batonien = braune Betonie	(Betonica officinalis)
Heidnisch Wundkraut = Goldrute	(Solidago virga aurea)

in einem Sack in Wain und Wasser gesotten,

desgleichen mische von

Leinsamen	4 Pfund		
Entian	2 Pfund	=	Enzian (Pflanze der Familie Gentianazeen)
Foenum Graecum	1/2 Pfund	=	griech. Heu (Trigonella foenum graecum).

Diese untereinander gepulvert, denn der Leinsamen löset die Geschwer uff der Lungen ab, Foenum Graecum treibt es hinweg durch den paß (Bronchien), Osterlucey heilet, Entian bringet ein leichtes Atem" (Arzneybuch Haller Archiv Nr.275).

Ob es sich bei diesem Krankheitsbild der "Lungenfeul" um Tuberkulose oder um die ansteckende Lungenseuche bei Rindern gehandelt hat, läßt sich nicht mit Bestimmtheit sagen. Auf jeden Fall aber ist die Behandlungsweise, wie sie oben beschrieben ist, mit Sicherheit dazu angetan, als eine sekundäre und unterstützende, auch die heute in solchen Fällen übliche Behandlungsweise zu ergänzen.

In den nun folgenden Abschnitten erleben wir den Ausbruch der Maul- und Klauenseuche, ihre Beschreibung so genau, daß die Krankheit trotz ihrer Bezeichnung als "fließender zungenkrebs" unschwer als MKS erkannt werden kann. Ausgedehnte Sperrmaßnahmen und gedruckte Therapievorschläge schließen sich an. Dieser Seuchenzug spielte sich anfangs des 18. Jahrhunderts ab und wird wie folgt beschrieben: (Ratsprotokoll 4/501, S. 303 ff)

"Demnach die leidige Nachricht einkommen, wasmaßen eine ansteckende Seuche sowohl unter dem horn- als auch kleinen Viehe ein zu reißen beginne, deren ursprung dem anheuer zum öfteren gefallenen Mehltau zugeschrieben, und daher dieselbe vor eine arth und noch zur Zeit gelinden grad eines sog. fließenden zungenkrebses gehalten werden will; die Krankheit selbst aber sich nach der aussage unserer unterthanen hießiger Gegend vornehmlich auf folgende arth äußern solle, daß das horn viehe auf einmahl mit einer großen hitze im kopf befallen werde, und darauf anfangs zu schmatzen, zu geifern und die augen, naße und maul etwas aufzuschwellen, besonders aber am gaumen weiße und in der naßen gelbe blattern zu bekommen, welche sich nach eini-

ger Zeit abschälten, und die zunge davon gantz wund werde, auch dergleichen blattern an den füßen zwischen den klauen, ja sogar bey den kuhen am euter sich ansetzten, davon beyen welchen ordentliche Schuppen abfilen, und endlich wann die Krankheit lange anhalte, die milch ganz ausbleibe, wobey einiges viehe doch noch fortfreße; einige aber nicht; auch beschriebene blattern sich nicht minder schon auf eben die art an schafen, Schweinen so gezeigt hätten: alßo hat man auß tragend obrigkeitlicher Vorsorge vor näthig ermeßen nach vorgängig gepflogenem Rath mit dahießigem collegio medico nachfolgend heilsame, sowohl zur wiederherstellung des bereits erkrankten Viehes, als vornehmlich auch zu vorbeugung des weitern verderblichen umgrifs abzielende verordnung, auch den druck offentlich bekannt machen zu laßen, wornach sich dann bürger und unterthanen vorsichtiglich zu achten. Es solle nehmlich forderist:

1) an den schon angesteckten Orthen das krancke viehe fürohin nicht mehr aus den ställen gelaßen, noch weniger zu einer offentlichen Träncke geführet, sondern so viel immer möglich, von dem annoch gesunden viehe abgesondert und wofern ein stück fallen sollte, ohnverlängert davon an seine Behörde die schuldige anzeige gethan werden.

2) wird jeder bürger und unterthan welcher viehe halt, angewießen, seinem noch gesunden viehe täglich zwey bis drey mal ins maul zu sehen und wohl acht zu haben, ob keine blattern auf vorbeschriebene arth auf der zungen oder am gaumen äußern, auch bey dem Trippeln des viehes die klauen genau zu besichtigen und sobald sich das etwas wahrnehmen läßet sogleich zur Reinigung zu schreiten, besonders aber kan

3) zur Praeservation des annoch gesunden viehes dienlich seyen, daß man demselben täglich den Rachen mit einem an ein Steckelein gebundenen Schwammen oder Tüchlein, so entweder nur in bloßes waßer oder in eßig eingetaucht worden, von dem Schleim wohl weniger damit sich das anstecken des waßer nicht so leicht an hängen kan, und nach diesem der gaumen und zunge mit eßig welcher über Rauten (Gewürzkraut), Salbey und ein wenig Salz gestanden, rechtschaffen abreibe dahin gegen man sich

4) zur cur des bereits angesteckten viehes innerlich des angegebenen eßigs oder der Sauerkrautsbrühe mit ein quintlein (Maßeinheit) Salpeter und ein halb loth (Maßeinheit) wacholderbrey oder eines trancks von lindenholtz, wacholderkraut und bibernell bedinen, die blaterigte Zungen entweder nur mit urin oder obgedachtem eßig mit etwas salz, Salpeter, ofenweiß oder vitriol vermangt oder auch nur mit honig vermischt ..... for die Füße aber möchte

5) am besten seyn wann selbige mit bloßem urin oder der Lauge von mißtätten öfter abgewaschen, auch wohl darin gestellet werden,

6) haben sich diejenigen Personen welche des viehes wartten, sowohl bey als nach der besorgung desselben, den mund und die naßen mit einem eßig wohl zu reiben, die hände nachher mit einer scharpfen Lauge oder auch eßig brav zu reinigen, und die gebrauchten Tücher entweder gar zu verbrennen, oder in einer guten Lauge zu waschen, was aber den

7) genuß der milch und das fleisch von den angesteckten vieh betrifft, so ist der genuß, oder andern käufflich zu überlassen verbotten.

Das "Schultheißenambt" bekam ordre, daß, sobald sich die Seuche in einem Stall äußere, der Besitzer und die seinigen sich jeglichen Umgangs zu enthalten hätten" (Ratsprotokoll 4/501, S. 105, Abschn. 8).

Den Metzgern, Juden und anderen Viehhändlern wurde verboten, die Ställe zu "admittieren" (Ratsprotokoll 4/501, S.102).

Die Bauern selbst waren angewiesen, entweder das Austreiben des Viehs auf die Weide ganz zu unterlassen, oder aber erst nach dem der "Thau uffgeleckt war", die Brunnen waren mit Brettern abzudecken und darein ständig Wermutbüschel zu tauchen. Die Raufen und Tröge daheim aber sollten täglich mit knoblauch und geraffeltem Hirschhorn beräuchert werden (Ratsprotokoll 4/501, S. 102 und 104).

Selbstverständlich blieben in solchen Zeiten auch die Viehmärkte gesperrt und es entstand dadurch oft bittere Not. Ja selbst das Salz, der Reichsstadt höchstes Wirtschaftsgut, durfte in sehr kritischen Zeiten nur an ganz bestimmten Stellen abgegeben oder nur auch abgestellt werden. Im Jahr 1714 trägt in solcher Sache der "Ambtmann vom Rosengarten ambt" die Bitte der dortigen Untertanen vor, man möge doch den Viehmarkt auf der "Haydt" wieder abhalten, da die Seuche nun "Gottlob" wieder vorbei sei, und außerdem wurden die Märkte in den Nachbarschaftskreisen Vaihingen und Ellwangen ja auch abgehalten. Daraufhin gab der Rat dann auch seine Zustimmung und versicherte, man werde den Markt ausschreiben lassen und wolle auch die "Leuth die den markh bebauen wollten" (beschicken wollen) mit guten "Päßen" versehen. Diese "Päße" wurden ebenso wie die "Attestata" von den jeweiligen Amtsbehörden ausgestellt (Ratsprotokoll 4/323, S. 48). Ähnlich wie heute verlangte man also auch schon in den letzten Jahrhunderten gewisse Garantien und Zusicherungen auf einwandfreie Ware und Herkunft derselben.

Die Lebend- und Fleischbeschau

Eine der ersten Statuten in den Vorschriften, welche die Metzger betreffen, lautet: "....noch soll ja kheiner khein Rindervieh, Schaaf noch Hammel niderschlagen er hab denn der mayster (geschworne Metzler) erlaubnis vor, die sollen das nit erlauben sie haben es denn vor besehen....." (Handwerkerordnung Bd. I, S. 124).

Weiter heißt es in den polizeilichen Verordnungen von anno 1497 am Montag St. Barbara: "die geordneten uffseher eines Rhats sollen zu den heiligen schwern, des Schweinsmetzelns getreulich zu warten und zu wöllichem Schweinsmetzeln sie erfordert, oder sie sonst geware werden, sich förderlich darzu zu fügen.....

.....uff den jetzt genannten montag sein die nach geschriebenen h a u s m e t z l e r und verordnete u f f s e h e r für (vor den) Rhat besandt und haben dies ordnung geschworn.

Geschworne uffseher in der rechten Stadt:	4 Mann
Innenhalb Kochens:	1 Mann
In Gelwinger Gassen:	1 Mann (Stat. u. polz Verordnungen S. 26)

Die oben erwähnten "hausmetzler" waren ebenfalls vom Rat bestimmt, wurden aber aus den Reihen der versammelten Metzgerzunft vorgeschlagen; man nannte sie auch bisweilen einfach nur die "mayster".: "Erstlich sollen die mayster des metzler handwerkhs alle Jahr jerlichs zu gewohnlicher Zeit, sechs maister auß ihnen, die sie for tauglich darzu ansehen, welchen dieselbigen uffschreiben und einem Erban Rhat verzeichnet übergeben, auß denen oder andern mögen dann ihr Erbarkeiten nach ihrem gutbedenkhen und außersehen, dem handtwerkh verborgen, dray mayster verordnen, die das Jahr hindurch mayster sein und bleiben sollen, und also für un für alle Jahr jerlichs mit wehling (wählen) der meyster gehalten werden (Handwerkerordnung Bd. I, S. 105)

Es lag also durchaus nicht im Belieben irgendeines Besitzers, sein Tier für sich oder andere zu schlachten, sondern er mußte dazu einen der "geschwornen Metzler" bestellen und diese wiederum

bedurften der Gegenwart eines der "ufiseher". Erst das Zusammenwirken beider geschworenen Parteien machte eine behördlich genehmigte Schlachtung möglich. Beide hatten solange zu warten, als das Metzeln Zeit in Anspruch nahm. Insbesondere sollten sie auch dort zur Stelle sein, wo sie gewahr wurden, daß ein Stück ohne Anmeldung geschlachtet werden sollte ("die strafft ein Rhat ohne Gnad"): "füget euch fortan darzu und blaybet treulich dabey, als bis das Schwein geprüvet und ausgehauen ist, auch dasselbe alsdann mit den geschwornen metzler an allen Orthen auß- und inwendig getreulich zu beschauen und zu besichtigen und so sie ainich argwendigkeit (Argwohn, Verdacht) eins geprechen dieser Zeit under den Schweinen umbgünde, welicherley der werde, daran erfindt, dasselbe einem Stettmeister von stund an zu sagen und darinnen niemand übersehen, alles getreulich und ohne Gnad, waß sie auch erfahren, daß jemandt ainich schwein durch sich selbst oder andere leuth denn die geschwornen hausmetzler mezlen lasse (Stat. u. polz Verordnungen S. 27)

Natürlich durfte man den Aufsehern eine gute Portion an Fachkenntnissen zutrauen, was die Tauglichkeit der Tiere bzw. des Fleisches anbelangte, denn schließlich wurden sie eigens für diese Aufgabe vom Rat ausgewählt. Stellte man irgend eine schwerwiegende Veränderung oder gar eine ansteckende Krankheit fest - soweit sie zu dieser Zeit bekannt waren - so hatte der Henker, dem ja lange Zeit die Wasenmeisterei mit oblag, für die weitere unschädliche Beseitigung des Tieres zu sorgen, bzw. solches ins Erdreich zu vergraben. Z.B. bekamen die fünf Henker (Nachrichter und Knechte) für eine Katz, die sie in der Stadt fanden, 6 Heller,

für einen Hund	1 Schilling
für ein Schwein	1 Schilling 6 Heller
für eine Kuh der "Karrenmann"	2 Schilling,

der Henker für das Eingraben derselben 3 Schilling (Stat. u. polz.Verordnungen S. 3 6)

Der Preis für eine Beschau war 6 Heller, wurde durch den Rat bezahlt, und mußte unter den Aufsehern verteilt werden: "item ains Rhats geordnetem jedem soll von einem jeden schwein, das er

obgelauten maßen besichtigt 6 Heller gegeben werden und solch geldt gebt der Rhat". Wahrscheinlich wollte man durch diese Maßnahme die polizeiliche Funktion der Aufseher unterstreichen, als auch der gern gepflegten und in den Ordnungsschriften für Metzger sehr beklagten "Schwarzschlachterei" Einhalt tun.

Die Großtiere waren an einem Beschaustock in der "Metzlergasse" anzubinden und dort den Beschauern vorzuführen. Zur Vergewisserung, ob auch alle im Fleischhaus angebotene Ware zuvor bei der Schlachtung der Tiere von den Beschauern besehen war, mußte jeden Samstag zumindest einer der Aufseher im Fleischhaus erscheinen und dort die Beschauzahl mit den Oberschätzern durchgehen. In den Speisewirtschaften waren Stichkontrollen angesetzt, um auch dort ein Vergehen gegen die Beschauordnung zu verhindern (Handwerkerordnung Bd. II, Articul LXIX).

Freilich waren die Vorstellungen über das Wesen der Tierkrankheiten und ihre Bedeutung für den Fleischgenuß des Menschen noch lange Zeit sehr vage, vielmehr mußte, wie wir heute sagen würden, der gesunde Menschenverstand und das erfahrene Auge des Fachmanns - geschworene Aufseher und Schätzer - über den Wert oder Unwert der Tiere und des Fleisches entscheiden.

In einem "Articul", "waß für flaisch ins Pfinnheuslein (Freibank) gehörig" (um 1500), erfahren wir z.B., daß außer dem finnigen Fleisch auch das Farren- und Bockfleisch (Handwerkerordnung Bd. I, S. 124) auf die "freye bankh" kam, obwohl nur zum Teil minderwertiger als dieses. Denn heute würde es niemand mehr bestreiten wollen, daß z. B. Farrenfleisch nicht zumindest ebenso vollwertig wäre, als irgendein Kuhfleisch. Offenbar glaubte man aber auch hier, ähnlich wie beim Bockfleisch kleiner Wiederkäuer, gewisse Geruchsabweichungen feststellen zu können.

Auch mit der Finnigkeit des Fleisches wußte man zu jener Zeit noch nicht so recht umzugehen; dies geht immer wieder aus Bemerkungen und Hinweisen für die Fleischbeschauer und Schätzer hervor. So heißt es in einer Beschauschrift aus dem Jahr 1496 (Handwerkerordnung Bd. I, S. 128ff):

"es sol kain mezler noch sonst niemand vynnich vieh kauffen, lebendt oder tod", oder "es sol kain mezler kain schwein, weder von müllern beckhen noch sonst von niemand kauffen, das uff der zungen pfinnig sey. Wann es aber kombt, daß ihnen ains am schnitt abwellig (abfällig) würde, sollen sie die zungen neben dem flaisch legen, damit die schätzer es sehen und khein vortheil damit hinterlauffe, das oder die mögen sie hernach wohl hingeben, doch allein im pfinnigheuslein, wie von alters herkommen ist." Man trug also dem Befallensein mit Finnen wohl dadurch Rechnung, daß man es in seiner nicht vollen Qualität preislich niedriger stellte. Jedoch wissen wir andererseits heute, daß

a) dadurch die Gefährlichkeit und Wirkung der Finnen überhaupt nicht beseitigt wurde, denn dazu müßte befallenes Fleisch tief gefroren oder gekocht worden sein,

b) das tatsächliche Vorkommen und Vorhandensein der Finne im Fleisch ganz allgemein mit jener Methode nur zu einem kleinen Bruchteil festgestellt werden konnte. Denn erfahrungsgemäß sind die Herzmuskulatur, vorallem die Backenmuskulatur, in geringerem Maße auch die Zwerchfellmuskulatur, unverhältnismäßig öfters von Finnen befallen als die Zunge und dabei außerdem das Fleisch der Rinder wiederum sehr viel häufiger als das der Schweine.

Der Begriff der Finnigkeit, der das ganze Mittelalter hindurch die größte Bedeutung unter allen Krankheitsbezeichnungen gehabt hatte, schwand nach und nach aus den Vorschriften und machte dem unbestimmten Ausdruck "krank" Platz. Die Finnen wurden oft schon am lebenden Tiere durch Abtasten der Zunge festgestellt: Man hielt die Finnen für Geschwülste.

War ein Tier nicht nur an einem Anschnitt, sondern an mehreren "abvellig", d.h. vom Normalen abweichend, so durfte das Fleisch in leichteren Fällen an Privatpersonen unter der Bedingung verkauft werden, daß man den Käufer mit letzter Offenheit auf die betreffenden Mängel aufmerksam machte. Schwerwiegendere Fälle kamen zum Wasenmeister, oder wurden in den Kocher geworfen. Jedoch war

für diese Abfälle nicht jeder Ort und jede Stelle im Kocher gut genug, ebensowenig der damals noch offen fließende Spitalbach (heutige Spitalstraße), wie wir aus einer weiteren diesbezüglichen Vorschrift ersehen können: "Ferner sollen die Mezger das Ingewaidt alß Wamppen, Kuttelfleck und winst nicht in der Stadt auslehren und waschen, sondern in Kochen tragen aber nicht an das orth wo anders unsaubere hingeführt und geschüttet wird, wie nicht weniger auch ihre Kübel im Spitalbach noch anderen orthen der Stadt außschütteln, denn solches alles einen großen Gestank sonderlich bey sommerszeiten verursachen thuet....." (Handwerkerordnung Bd. II, S. 142a, Articul LXIII).

Im Jahr 1685 steht über die Verwendung "deß viebelichen Viehs (Ratsprotokoll 4/291, S. 332a, Abschn. 8):

2) Weil das wilde geblüth einem hitzigen Pestelenc fieber gleich zu achten, seye das flaisch verwerfflich, außerdem

3) solle das gefertigte vieh wann es in weßender (augenblicklicher) Krankheit geschlachtet würdte, dem meister (Wasenmeister) haimgefallen sein.

4) Wegen des Steins, dafern die blaß (Harnblase) nicht zersprungen, seye das fleisch ohnverwerfflich (also genießbar) im gegenfale aber, so weith der außgelauffen scharpfe (scharfe) harn im leib penetrieren (eindringen) könne, ohngenießlich.

5) Wegen dem lungenfäulig (Tuberkulose) und dergleichen vieh geschlachtet würdte, solle solches fleisch doch mit unterschied verwerfflich seyn und dem meister zugehören.

6) Solle das übergällige fleisch zu verkauffen verbotten, dem haußmann (Besitzer) aber zu seiner geniessung passierlich sein.

7) Wird dem Vieh, sodaß Roth hat, für untüchtig erkannt (Roth = Blutharnen - Fischer Bd. 5, S. 430).

8) Vieh so die fallende Krankheit habe, seye 4'tel weiß zu verkauffen verbotten, doch dörffe mans für sich behalten (Fallende Krankheit = Epilepsie - Fischer Bd. II).

9) Wegen den eusserlichen offenen schäden möge es der haußmann wohl geniessen, ausser wo es pestilenze beulen wären.

10) Wann ein Vieh zu tod und die herzkammer eingefallen (also daß das Tier ausgeblutet sei) seye solch fleisch zu geniessen.

Schlachtung der Tiere und der Fleischverkauf

Wie schon eingangs aus geschichtlichen Überlieferungen dargestellt wurde, unterschied sich die Technik des Schlachtens vor zwei- und dreitausend Jahren kaum von der noch vor 50 - 100 Jahren. Die jüngsten Errungenschaften diesbezüglich sind wohl jedem Fachmann und Interessenten zur Genüge bekannt und bedürfen daher wohl kaum einer weiteren Darstellung.

Bis zum ersten Neubau eines Schlachthauses (1716) in Schwäbisch Hall vollzog sich das Metzgern zu Hause bei den Handwerkern selbst. Lediglich der Fleischverkauf mußte im Fleischhaus getätigt werden, wobei man sich dessen Inneres als eine Art Markthalle vorzustellen hat. Jedem Metzger war darinnen sein Platz, die sog. "Bank" zugewiesen, wo er sein Fleisch feilbot. Dem Fleischhaus benachbart war das Brothaus und vor diesem befand sich die Freibank, die bedeutungsmäßig etwa der heutigen gleichkommt. Daß es sich dabei um ein relativ kleines und abgesondertes Gebäude gehandelt haben muß, entnehmen wir dem "Articul was für Fleisch ins Pfinnhäuslein (Freibank) gehört (um 1500)".

Unter anderem heißt es da: "In dem Pfinnhäuslein solle kein ander Fleisch als was auf die frey bankh gehört, nämblich der beckhen und anderen burger und Bauren die darauf begehren, das ihrige und aigene auch farren, böckh, pfinnig und auch ander fleisch was dorthin gehört feil gehabt daß übrige alles innerhalb des fleischhaus getragen und verkauffet werden." (Handwerkerordnung Bd. II, Articul 10, S. 131).

Und an anderer Stelle steht dazu ergänzend: "waß die Metzger andern leuten metzeln, daß sollen und mögen sie vor dem flaischhauß hieraußen außhauen, uff dem freybankh dazu geortnet." (Handwerkerordnung Bd. I, S. 175).

Letztere Vorschrift war jedoch nur eine Vorsichtsmaßnahme um die Metzgerware streng von der privaten der der übrigen Bürgschaft zu trennen.

Wie schon oben erwähnt, nahmen die Geschworenen sowohl die Lebend- als auch die Schlachttierbeschau vor, denn sie mußten auch beim Aufbruch des getöteten Tieres zugegen sein und sofort die Beschau des Fleisches vornehmen, damit keine Unterschleife vorkommen konnten. Endgültig über die Verwendung des Fleisches entschieden dann im Fleischhaus die sog. Oberschätzer, die ebenfalls vereidigt waren und sich zur Bildung eines sicheren Urtei mit den Beschauern besprachen. Je nach Tierart, Alter, Ernährun zustand des lebenden Tieres und Aussehen des geschlachteten Fle sches wurde dann der Preis von den Oberschätzern gemacht. Natürlich vollzog sich das Taxieren nicht nach vollkommener Willkür und Gutdünken, sondern in Anlehnung an die Preise in anderen benachbarten Landesstädten, wodurch zumindest eine gewisse Grenze gesetzt war: "Statt Heilbronn begehrt Erfahrung, wie jetztige Zeit die Mastochsen hiesiger refier einkauff, undt dann pfundt nach geschätzt werden" (Ratsprotokoll 4/286, S.96, Abschn. 3). Wollte sich ein Metzger dem Schätzen entziehen und seine Ware oder einen Teil zuhause verkaufen oder gar damit hausieren gehe so riskierte er zumindest eine empfindliche Geldstrafe, wenn nicht den Verlust seiner ganzen Bank: "Es soll auch ihrer keine kein Fleisch ungeschätzt in seinem Haus hingeben, noch verkaufe viel weniger damit hausieren, worunter auch die Bratwürste gemeint sind. Und nachdem bisher eine große Unordnung fürgangen, daß theil Meister das Fleisch daheimb in Häusern und Läden verkäuflich werden und damit allerhand gesuchten Vorteil fürgang, als ist ihre Ehrbarkeit der Meinung, daß hinfüro ein jeder sein Fleisch in das Fleischhaus zutragen hat und nit wie bisher durc etliche geschehen, daheim aushauet, bei ohnnachläßiger Straf. Und weil sich die Bankmetzger theils unterfangen neben feilen Kauf in dem Fleischhaus auch auf die Gassen zu metzeln und zu kochen, das übergebliebene aber, wie Knochen und anderes hernach in das Fleischhaus zu verkaufen tragen, so wird ihnen hier mit das Bankmetzgern gänzlich abgesagt" (Handwerkerordnung Bd. Articul XLIV). Eine Ausnahme hiervon machte jedoch der Rat bei den großen Metzgern: "die Machten hatten, jeweils am Kürwe-Dienstag, Jakobs- und Michelsmarkt ihrer jeder auf einem der ob melten Märkten zu metzeln und hierzu keinen andern Ort, so hier

Abb. 5

Alter Blasebulg, mit dem die Metzger verbotenerweise das Fleisch der Kälber, um ein besseres Aussehen zu erzielen, aufbliesen.

Aufnahme aus dem Keckenburgmuseum
Hall

verordnet, zu kochen und hinzugeben" (Handwerkerordnung Bd. II, Articul XLIV).

Die Schätzstunde ging morgens und zwar zur Winterszeit spätestens bis 8 Uhr, sommers bis 7 Uhr. Wer danach noch sein Fleisch brachte, mußte mit Wartezeiten und obendrein mit einer Strafe rechnen (Handwerkerordnung Bd. II, Articul XXI). Allerdings hatten auch die Schätzmeister an gewöhnlichen Tagen zumindest ein Mann (an Samstagen zu zweit) pünktlich zu erscheinen, andernfalls auch sie bestraft wurden (Handwerkerordnung Bd. II, Articul XXI).

Schlachtkälber durften nicht jünger als drei Wochen sein (Zunftprotokoll S. 43). Die Kalbsköpfe mußten von der Haut befreit sein, ihr Gekröse, Geschlinge und Füße zuvor "gefegt" (gebrüht und gesäubert) werden (Statuten und polizeiliche Verordnungen S. 100). Das "Magengestell" hat im Kälbermagen zu verbleiben und darf nicht zum Verkauf entfernt werden.

Die Schafsdärme sind umzuwenden und bei den Mägen zu belassen (Handwerkerordnung Bd. II, S. 139). Die Kutteln von Rindern und Ochsen sind ebenfalls sauber zu reinigen und dürfen nur im trockenen Zustand feilgeboten werden (Handwerkerordnung Bd. II, Articul LIII).

Schweinefleisch darf nicht vor dem Schätzen "abgeschält" (entschwartet) werden (Handwerkerordnung Bd. I, S. 130).

Euter, Zungen, Lungen, Leber, Kutteln sind nur dem Gewicht nach zu verkaufen und zwar jeweils 2 Pfund wie 1 Pfund Fleisch (Handwerkerordnung Bd. II, Articul LIII).

Das Fleisch soll keiner "wässern noch erplasen (aufblasen um ihm ein besseres Aussehen zu geben) und keine Nieren erbrechen noch verschieben" (Handwerkerordnung Bd. I, S. 132).

Vor Johannis (= 24. Juni - Fischer, 1914) und nach Jakobi (= 25. Juli - Fischer, 1914) durfte kein "ganzer Bock" geschlachtet werden (wegen des Geschlechtsgeruchs).

Ein über 20 Wochen tragendes Rind zu schlachten war ebenfalls nicht gestattet, andernfalls es samt Unkosten dem Verkäufer zurück gegeben wurde (Handwerkerordnung Bd. I, Articul VIII).

Ebenso war einem Metzger untersagt, mehr als 10 Pfund Fleisch mit nach Hause zu nehmen, es sei denn, er konnte es nicht verkaufen. Das nächste Stück Vieh durfte aber erst dann geschlachtet werden, wenn von dem alten Fleisch nicht mehr als 15 Pfund übrig waren.

Schweine durften nicht mit Leinmehl gemästet werden (Fleischgeruch).

Bei all diesen Vorschriften wurde aber keineswegs die Hygiene vergessen. In einer Ermahnung an alle Metzger im Jahre 1629 machte der Rat sogar Vorschläge in der Kleidung: "1tem sollen auch die Metzgermeister sich an gewöhnlichen Schätztagen sonderlich etwas ehrbar in Kleidung versehen und ihre weißen Vorschürzlein tragen wie anderswo und mit geringen Börtlein versehen wie ja im Marktfleck zu sehen ist, damit Fremde, so in das Fleischhaus kommen, nicht einen Ekel haben. So auch die Weiber, Söhne und Knecht, Lehrjungen und Mägde, die mit dem Fleisch umgehen" (Handwerkerordnung Bd. II, Articul LXV).

Einige Jahrzehnte später taucht diese Problem erneut auf und beschäftigt zum wiederholten Mal den Rat: "Weil große Klage eingekommen, daß theils Metzger und die ihrigen sich nicht wie bis dato, in Sauberkeit mit dem Fleisch befleißigen, wenn sie es ein- und austragen, solches auf der Anstell ohne Aufbereitung eines weißen Tuches daher bringen, oder das Fleisch in unsaubere Kröben auch ohne ein sauber Tuch tragen oder bei Schneewetter mit unflätigen Schürz bedecken, wie auch mancher, wenn er metzelt, keine Ärmel zurücktut, sondern oft mit unsauberen Ärmeln in das Vieh hineingreift. Solchem allem vorzubeugen und zu steuern, soll kein Fleisch weder aus noch eingetragen werden, als mit einer Stangen. Wo es aber auf der Achsel getragen wird, solle ein weisses Tuch zuvor aufgelegt werden ..... Wer aber zuwider handelt wird bestraft" (Handwerkerordnung Bd. II, Articul LXXVI).

"Ebenso ist auch ein ziemlicher Mißbrauch vorgegangen, daß die Leut, so Fleisch begehrt haben, sowohl in den Metzgerhäusern als auch im öffentlichen Fleischhaus das ausgehauene Fleisch in ihren Händen herumwälzen und wieder hinlegen und ein anderes und noch mehrere nehmen, auch theils von solchen Leuten, die im Fleischhaus nichts zu tun haben, wie denn auch theils Metzgerleut und Metzgerweiber selbst, wenn sie Fleisch verkaufen wollen bald das eine Stück bald das andere, jeweilen wohl etliche miteinander in die Hände nehmen, und selbige dann zum Verkauf vorweisen, welches an anderen Orten gar nicht gebräuchlich, sondern wann jemand Fleisch begehrt, so wird mit einem Finger gezeigt, was für ein Stück es sein soll. Auch der Metzger selbst oder die seinigen, wenn sie Fleisch aushauen oder wägen greifen sie nur mit den zwei vorderen Fingern danach und nicht mit der vollen Hand, wie denn theils Metzger im Fleischhaus selbsten wissen und zwar theils auch beobachten. Also sollte solcher Mißbrauch, wie oben gemeldet, allen Ernstes abgeschafft werden, sowohl vom Käufer als vom Verkäufer und es soll der Verkäufer die Leute warnen, damit solches vermieden bleibe" (Handwerkerordnung Bd. II, Articul LXXVII).

Auch das Abwiegen von Fleisch mußte dann und wann korrigiert werden, da immer wieder einzelne Metzger beobachtet wurden, wie sie sich durch unreelles Wiegen Vorteile verschaffen wollten: "Gleichergestalt tut man sich auch beschweren, von seitens des Käufers und wie es von theils Verpflichteten selbsten observiert wurde, daß theils im Fleischwägen sich welche verdächtig machen, indem sie wenn noch ein ziemliches Stück fehlt ein Stück Kuttel oder sonst was hineinwerfen. Auch lassen sie dabei die Waage nicht ruhig stehen, sondern greifen alsbald danach, daß einer in einer solchen teilhaftigen Geschwindigkeit nicht weiß, ob er einen Aus- oder Zurückschlag hat, wie auch in dem, daß die Scherben und Grumpen bei manchen zum öfteren gewogen werden und mancher mehr als einen halben oder auch einen ganzen Vierling (Gewichtsmaß) solchen Zeugs oft den halben oder den ganzen Tag mit wäge" (Handwerkerordnung Bd. II, Articul LXXIX).

Böse Zungen hat es natürlich auch schon vor 400 Jahren gegeben und gar nicht so selten mußte sich der Rat mit dergleichen unliebsamen Dingen befassen. Neid, Mißgunst, Verleumdung und dergleichen waren ja dem Menschen noch zu keiner Zeit fremde Eigenschaften. Um aber mit diesen Mißständen endlich zu brechen, beschloß man anno 1629 am 31. Mai "weil einer wider dem anderen stimmt und ausschwätzt und daraus großer Neid und Uneinigkeit kommt, daß wenn dergleichen ausschwätzen von einem oder dem anderen erfahren würde - er sei reich oder arm - solle derselbe so oft mans inne wird, einen halben Eimer Wein ohne Gnad geben. Auch solle keiner einem Bürger, Bauern oder sonst jemanden anders zuschreiben, damit einer verkaufen könne wie der andere, denn es kennt ein jeder seine Kunden und durch das große Geschrei wird nur Unordnung gemacht. Ebenso sollen hinfüro die Meisterweiber und ihre Angehörigen sich nicht unterstehen, wie man bis dato mit großem Missfallen vernehmen und hören hat müssen, Herrn Hauptmann, Oberschätzer und geschworene Meister wie auch Accischreiber in ihre Pflichten einzureden, weder um die Schätzung noch um die Aufschreibung, daß nichts heimlich geschehen möge".

Wie beliebt die Hundehaltung im Mittelalter bei diesem Handwerk war, sehen wir aus dem Verbot, wonach pro Betrieb nicht mehr als zwei Hunde und keine Hundemütter gehalten werden durften. Man muß hierbei bedenken, daß viele Schlachtabfälle, die im Gegensatz zu heute nicht verwertbar waren, bei Hunden sehr begehrt waren, andererseits aber solche Tiere schlecht zu diesem Handwerk paßten. Oder lag der Grund bei der leichten Verwertbarkeit dieser Tiere für menschliche Nahrungsmittel? Bedenke man doch, daß es zu allen Zeiten, besonders aber in Notzeiten, immer Menschen gegeben hat, die auch einen Hundebraten zu schätzen wußten. Und noch heute steht dem Verkauf oder Verzehr dieses Fleisches von seiten des Gesetzes nichts entgegen - natürlich unter bestimmten Voraussetzungen.

Sonstige Abfälle, wie Panseninhalt, Kot und dergleichen wurden in den vorbeifließenden Kocher geschüttet, mit der Einschränkung: "oberhalb des Sulfertors darf kein Wust (Abfall) in den Kochen verschafft werden". Dieses Verbot ist verständlich, da sich dort die Badestuben befanden.

Errichtung des ersten Schlachthauses
(Ratsprotokoll vom Jahre 1715, S. 38 ff)

Bis zu Anfang des 18. Jahrhunderts haben die Haller Fleischer offensichtlich in ihren Anwesen geschlachtet. Während der Fleischverkauf ausschließlich im öffentlichen Fleischhaus stattfand, durften die Wurstwaren zu Hause verkauft werden.

In einer im Jahre 1714 (14.Februar) vom Haller Rat erlassenen Instruktion solle "zur Regulierung der ganzen Metzgeraffaire, als auch Errichtung eines Schlachthauses Herr Hauptmann, Herr Pfleger nebst seiner Wenigkeit (Amtmann) deputiert werden, da sie dann mit Zuziehung der handwercksleuth zuforderist den Augenschein die benannten drei Plätze nehmen". Nachdem besagte Zimmerer (Handwerksleute) nach Eßlingen abgeschickt wurden, um das dortige Schlachthaus als Muster in Augenschein zu nehmen, besichtigten inzwischen die drei oben genannten Herren die vom Rat vorgeschlagenen Bauplätze. Zur Wahl standen:

1) "der Platz unter des Seckels Schuel" (also im Parterre der Schule)
2) "der Platz bei der Wanzenwäsch"
3) "der Platz bei dem Sulferthor"

Vorschlag 2) schied aus,"da ein dort neu errichtetes Haus wieder weg müßte, außerdem man dem Meister Martin seine einzige Ausfahrt nehmen würde, kein frisches Wasser dort sei und zur Winterszeit an dieser Stelle das Kochereis zu dick wäre und das Brückenheuslein zu nahe dabey were."

Vorschlag 3) wurde abgelehnt, weil dort ebenfalls zur Winterszeit das Eis zu dick sei, außerdem einige unbedingt notwendige "Hospeter" (Holzstapelplätze für das Salzsieden) wegfielen.

Auf Anraten der beiden Herren wurde also der Platz unter des "Seckels Schul" für den Bau gewählt, weil einmal hier ein guter Brunnen schon vorhanden war, zum anderen der Platz überhaupt günstig lag, sowohl hinsichtlich des Ablaufes in den

Kocher als auch der Anfahrt wegen. Um aber den Metzgern eine Vorstellung zu vermitteln, wie man sich das ganze Vorhaben dachte, wurden zwei Zimmermeister beauftragt, ein Holzmodell des Eßlinger Schlachthauses auf das Maß des Platzes "unter des Seckels Schul" anzufertigen.

Natürlich ging trotz Ratifizierung des Planes durch den Rat nicht sogleich alles ohne Gegenargumente und versuchte Hintertreibungen vonstatten. So beschwert sich z.B. ein Amtmann bei einer diesbezüglichen Ratssitzung und "meldet vor den Schranken stehend, daß er sich zwar vor seinen Theil wohl zu bescheiden wisse und es für gut erkenne, wenn ein neues Schlachthaus aufgerichtet werde, er aber durch die Schmale seines Hauses seine Kammern nur zu besagtem Vorhaben hinausgehen lassen könne und dieswegen er frühe und spät dürfe darinnen beunruhiget werden. Also bäthe er einen anderen Orth auszuwählen, denn nicht nur er sonder auch Herr Pfarrer X und andere Bürger beschwerten sich darüber".

Wir sehen also, Probleme und Wünsche von allen möglichen Seiten hatten auch schon früher die Stadtväter bewegt. Dessen und der großen Bedenken von seiten der Metzger ungeachtet, gibt der Rat noch im selben Jahr den Auftrag an das Bauamt mit dem Bau zu beginnen.

Am 12. November im Jahre 1716 ist es dann soweit. "Ab der nächsten Woche sollen die Metzger in das neue Schlachthaus einziehen und den Freitag darauf das erste mal darinnen schlachten".

Bei der feierlichen Eröffnung wird dem gesamten Handwerk eine gedruckte Schlachthausordnung übergeben, "wonach sich allhiesige Metzger in den neu uffgerichteten Schlachthauß nebst ihrer alten Metzgerordnung werden zu richten haben von 1 bis 15 Punkten cum notam

1. ob die Schau bei Öffnung des Viehes den geschwornen allein zu überlaßen, oder auch einer von den Oberschätzern nebst dem Schlachtknecht dabey sein solle

2. ob ein gewißer tag zu setzen, woran das Schmalvieh zu schlachten usw.

"Die verleßenen 15 Punkt werden ratificirt und solle allezeiten ein Oberschätzer bey dem Schlachten des großen Viehs dabey seyn und demselben beywohnen, deswegen selbige miteinander zu alterniren hätten. Der Schlachtknecht aber solle bey dem Schlachten undt öffnen sowohl des großen als kleinen Viehs seyn ferner ob nicht auch der Schlachtknecht in den Wirthshäußern visitieren solle, damit keine Rinder darinnen mögten gemezelt werden, item ob nicht den Metzgern vor den genuß des Schlachthaußes eine jährliche Gebühr anzusetzen".

Weiterhin "leßt man den wirthsleuten bedeuten, so sie etwas metzeln, bei straff dem Schlachtknecht Nachricht davon zu ertheylen, dann auch in die instruction zu geben, ob sieh ihm die anzeig gegeben ..... (wurde später dahingehend geändert, daß die Wirte auch im Schlachthaus zu schlachten haben und der Schlachtknecht mit einem halben Taler zu besolden sey)" (Ratsprotokoll 4/325, S. 500).

Die nun folgenden 26 Punkte der ersten Haller Schlachthausordnung sind vom Original fotokopiert. Die wesentlichen Punkte über die Hygiene sind auch heute noch gültig:

223.

Schlacht-Hauß Ordnung

Wornach sich allhiesige Metzger in dem Neu aufgerichteten Schlacht-Hauß nebst ihrer alten Metzger-Ordnung werden zu richten haben.

Ratificirt in Pleno d. 12. Novemb. 1716.

1.

Schlachtung des großen Viehs.

Solle alles Rindt-Vieh an Ochsen, Stieren, Kühen, Farren und Rindern, groß und klein, kein Stück ausgenommen, von den Metzgern in das Schlacht-Hauß gebracht, und wan es geschlachtet und geöffnet, alsdan von denen jedesmahls verordneten geschworenen Meistern nebst dem hierzu bestellten Schlachthaußaufseher mit zuziehung eines von den Oberschätzern, welche zu dem ende von Woche zu Woche miteinander abzuwechslen, besichtiget werden, welcher nun darwider streben und d. solch Stück Vieh zu Hauß schlachten würde, solle deß bandes verlustiget seyn.

2.

Schlachtung des kleinen oder schmalen Viehs.

Solle auch alles Klein und schmal Vieh, als Hämel, Schaaf, Geiß, Kälber, Lämmer, Schwein groß u:

klein an sich neu gebautes Schlachthaus gebracht, allda und lediglich nichts mehr zu Hauß gleichdingen zu Vieh gemetzelt, alsdann nebst dem Schlacht-Ufficier alles gemetzelte Stuck von denen geschworenen Meistern besichtiget, mithin alles allda gebrüht und gesäubert werden, bey vorgemelter Straf.

3.

Schlacht-Täg wie solche zu beobachten.

Damit auch einige Ordnung des Schlachtens halber möchte erhalten werden, so bleibt der Freytag in specie, wie gewöhnlich, darzu bestimmet, auf daß in folgendem Samstag kein Mangel an einiger Gattung Fleisches das gantze Jahr hindurch sich nicht ergeben oder zeigen möchte, die Wochen hindurch aber damit niemalen einiger Mangel erscheinen und man auch sonderheitlich Sommerszeit ein frisches Stück Fleisch haben möchte, so wird der Montag oder Mittwoch, wie es etwan die Noth erfordern würde, auch einige Rinder oder Ochsen, wie es bis anhero auch üblich gewesen (: jedoch daß hierinnfalls jederzeit eine Maaß gehalten werde :) angesetzet, das Schmalvieh

224.

aber wird einem jeden, nachdem e-
es benöthigt, jedoch nicht an an-
dern gewöhnlichen zeit oder zu andern
Wärtern Verordnung zu metzgen
erlaubt.

4.

An hohen Fest- Sonn- und Feyer- tagen ohne special erlaub- nus nichts zu metzgen.

An hohen Fest- Sonn- und Feyer-
tägen, alle ohne des Herrn Metzger-
Hauptmanns erlaubnis, dorfens
nichts gemetzget werden, es wä-
re dann, da dem Feyertag auf
einen [illegible]tag oder Ordinari Mi-
[illegible] tag fallt, alsdann
solle man es dann darnach
zu richten, da unter der Pre-
digt oder Amt Predigt auch in
der stille und ohne lärm, und
das schlachten so viel möglich vor
[illegible] [illegible] möchte,
wie dann unter [illegible] [illegible]
kein Vieh in das Schlachthaus
alle getrieben werden, alles bey
Straf 1. Thlr.

Eröffnung und beschließung des Schlachthauses.

Das Schlachthaus solle Sommer-
und Winterszeit [illegible] vor [illegible]-

Glocken nicht eröffnet, abendts aber nach Thorglocken zeit durch den verordneten Schlacht ~~Knecht~~ [dürer] wider ordentlich beschlossen, also vor und nach solch angesetzter zeit nichts mehr, es seye groß oder klein Vieh ohne special Erlaubnus vom Herrn Haupt=Mann, geschlachtet und gemetzget werden, bey Straf des Schlacht ~~[illegible]~~ Cassation, des übertretters aber von einem großen Stuck Vieh 2. fl. von einem Stuck schmalen Vieh aber 20. 3.

6.

Das geschlachte Vieh sölle über Nacht im Schlacht=Hauß verbleiben, von dar aber das Fleisch folgenden tags in das Fleisch Hauß getragen werden.

Weilen das neu gebaute Schlacht Hauß bereits also verfertigt und zugerichtet, daß alles darin geschlachte Vieh sehr wohl und sicher würd über nacht allda verwahrt bleiben können; Als will man, daß geschlachtete Vieh in specie von Ochsen und Rindern nicht mehr im Hauß, sondern alles von dar in das Fleisch Hauß getragen u:

225.

allda aufgehauen werden, auch
das [illegible] Werk [illegible] und
[illegible] oder [illegible],
welches auch gemeiniglich am
[illegible] als zu [illegible]
werden, wo die Stadt und das [illegible]
[illegible] auf sein Gebrauch
[illegible].

Eintragung des Fleisches aus dem Fleischhause[?]

§. 7.

Soll über in der Metzger Ordnung befindliche §. 10. besser als bishero beobachtet und [illegible] nachgelebt werden, nach welchem Sommerszeit von Georgi bis Michaelis vor 4. Uhr, Winterszeit aber von Michaelis bis Georgi vor 3. Uhr, das Fleisch aus dem Fleischhaus heimgetragen werden solle, bey [illegible] Widersprechens [illegible].

Das Unschlitt in dem Schlachthaus zu schmälzen und auszumachen.

§. 8.

Das Unschlitt aber muß mehr wie [illegible], indem ohne daß [illegible] und [illegible] [illegible] [illegible] oder

Separation der Metzger.

9.

226.

bleiben sollen, Kälber, Lämml und Schaafe aber zu obigen zu metzgen ist noch zur Zeit auch bey jeder Gattung zu gelassen sey.

10.

Wegschaff- und säuberung der Wänst.

Bey dem abgeschlachteten Vieh sollen die Metzger keine Wänst in- bey oder an dem Schlacht-hauß ligen lassen, sondern solchen so gleich zu der gegen dem Weyher hinaus geordneten thür an das allda befindliche Faß bringen, öffnen und säubern, auch ein jeder seinen platz im Schlachthauß wo er gemetzget, wan er den [illegible] gemacht, wider wol au[s]keren und abschwänken, bey straf 20. 3. wie dan auch

11.

[illegible] und Reinhaltung des Schlachthauß durch den Schlachtmeister

Der zu besorgung des Neuen Schlachthaus angenommene Schlacht Meister angewiesen ist, nicht nur allein das Schlacht Haus aller orthen wol und reinlich zu bewahren, [illegible] thür

und Läden alle Nacht, nicht allein
zu schließen, sondern auch selbige
beständig rein und sauber zu
halten, zum öfftern, underschied-
lich Sommers Zeit auszutrucknen
und mit Wasser abzuschwämmen.

Besorgung des Bronnen und Kessel, auch übrigen Geschirrs.

Den Bronnen Stock bis obenher
versehen, daß demselben Winters-
Zeit kein Schaden möchte zuge-
fügt werden, auch die Kessel
sauber und rein zu halten, u:
in specie Winters Zeit über
Nacht kein Wasser darinnen
zu lassen, daß solches möchte ge-
frieren können, Ingleichen alle
ihme anvertraute Geschirr
so in das Schlacht Hauß gehörig,
in seine verwahrsame zu nehmen.

Verwahrung des Feuers im Brüh Hauß.

Vor allen dingen aber auch in
dem Brüh Hauß das Feuer
jederzeit wohl zu besorgen, da-
mit man derentwegen außer
aller Gefahr stehen möchte.

12.

Sollen die Metzger, als welche auch
in dem Schlacht Hauß sorgsam

227.

Die Metzger sollen auch vor das benöthigte Geschirr sorg- sam seyn, und solches rein und sauber halten.

vor das benöthigte Geschirr, Züg, Schraun, Schrägen, Banck, Goltz, und was über dahin gebraucht wer- den möchte, seyn, die Schrau und Schrägen jedesmals sauber ab- flößen und aufheben, auch kei- ner dem andern muthwilliger weis etwas zerschlagen oder rui- niren, vielweniger gar heimlich hinweg thun bey straf 20. ß. Nebst ersetzung des Schadens.

13.

[illegible] letzte Meister aus [illegible] haus, solle [illegible] nicht nur schließen, [illegible] auch dem Schlacht- [illegible] anzeigen.

Derjenige Meister, welcher der letzte aus dem Schlachthauß seyn würde, solle nicht nur schuldig seyn, solches selbsten zu schließen, sondern auch dem Schlacht- aufseher, daß er nicht zu gegen seyn solte, solches anzu- zeigen, damit derselbe nach ein- sehen [illegible] Schuldigkeit und ohnfehlbar Instruction auch selbsten darnach sich und alles wohl besorgen möch- te, bey Straf 15. ß.

14.

[illegible] keiner dem andern sein Fleisch besudeln.

Es solle auch kein Meister noch Knecht dem andern sein gemachte

des Fleisch mit ungebornen Ka[illegible]
oder blut bespritzen oder besprengen
[illegible] den Kunden
zu schaden daran zu fügen, solle
bey jedesmaliger Straf nebst dem
Ersatz des Schadens 20. ß.

15.

Kein Metzger dem andern aus sein Nothfall abbrechen

Wo [illegible] zu Verwendung
aller und jeden Schadens [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] Nothfall [illegible],
solle bey Straf 10. ß.

16.

Das fündige oder presthafte Vieh solle [illegible] Schlachter [illegible] weggeschafft werden.

Wenn ein Metzger geschlachtet
das Vieh etwan fündig oder
sonsten presthaftig [illegible]
welches in das Fleischhaus zu
bringen der unschädlich erkannt
wird, solle solches Fleisch aus dem
Fleischbank hinweg und hin-
weggeschafft werden, wo es hingehö-
ret.

[illegible] Schweine [illegible]

Wer dann auch wegen der Schweine
[illegible]
[illegible] hat, als Schlachter ge=

...hen, und solch Fleisch nicht mehr
unter dem guten ausgehauen und
verkaufft, sondern der Schinnen-
bancks wie vor diesem auch üblich
gewesen, wider und zwar außer dem
Fleisch Hauß bey den Bretgaden
aufzurichten, allwo dan solch Fleisch
ausgehauen und besonder geschätzet
werden solle, bey Straf 4 fl.
Da wan aber einer ein Stück
Fleisch, so er etwan Wohlfeil möchte
gekaufft haben, in das Fleischhauß
solte bringen, welches aber die von
einem Wohledlen Magistrat gesetzte
Schatzung gar nicht halten würde,
sondern nur umb gering Geldt zu
schätzen wäre, solle solches Fleisch
gar nicht geschätzet, sondern so
gleich gar ausgeschafft und verwor-
fen werden.

17.

Das Bocks und Farren Fleisch auch auf dem Schinnen Banck auszuhauen.

Das Bock und Farren Fleisch sol-
le auch nicht mehr unter dem guten
Fleisch ausgehauen, sondern alles auf
[illegible] Schinn Banck gestellt u-
alda besonder verkaufft werden, bey
Straf 2 [illegible]

18.

Verdächtig Vieh, so umb grosen Geldts willen eingetauscht und in

Da nun sich ergeben solte, daß ein Metz-
ger verdächtiges Vieh und grosses [illegible]

das Schlachthauß gebracht wird.

Wan aber einer ein verdächtig oder mangelhafftes Viech in das Schlacht-hauß zu Metzgen brächte und dessen überzeügt würde, solle sein frevel-hafftes Beginen, f. Herrschafften [illegible] zu gleich gebührend hinderbracht, u. von der einer verdienten Straff aber das weitere erwartet werden.

19.

Gotteslästern verbotten.

Wird in dem Schlachthauß alles Gotteslästern, Fluchen und Schwören, Schänden und Schmähen, Raufen und Zanken, alles ernstlich u. bey schärfer Obrigkeitlicher Straff verbotten.

20.

Die einziehung der Straffen.

Werden diejenige Straffen, so unter und bis 3 [illegible] angesezt dem Handwerker allein überlassen, was aber darüber gestrafft wird solle an die Dritte jedesmall von dem J. Metzger Handwerk einzu[illegible], solle zu allen Jahren eingezogen u. zu [illegible] Straffen, sambt einer Specification der gestraften Meister [illegible] geliefert werden.

21.

Beschreibung alles gemetzelten

Damit auch die Herr Obere [illegible] Aufsicht [illegible]

229.

tirens. Wie solche denen Herrn Ober Schätzern einzuliefern.

schätzung des Tages, ohne einiger Ver-
schub, sogleich morgens, solches alles in das
[illegible] gebracht, und gemetzgets
Gross und kleine Vieh, dem so weiters
beschafft, [illegible] jedesmal ordentlich
eingetragen werden, welches dann die Schätzer
genau und ohne einige Arglist auf-
zuschreiben, so dann dieses Register denen
obbedeuten Oberschätzern alle
Freytag Abends oder Samstag früe,
ehe sie in das Fleischhaus zur Schä-
tzung gehen, zu überliefern, die Ober-
schätzer aber empfangene Schätzzedul
gegen ihre [illegible] zu be-
halten, so dann alles ordentlich in die
[illegible] Zettul ohne einigen Nachlass
eintragen sollen, woraus sich dann
auch ergeben muss, ob alles Vieh zu
[illegible] Erforderung, in dem
Schlachthaus gemetzget und ausgewogen,
[illegible] von ein oder dem andern wider
diese Ordnung contravenirt wor-
den, wider welche dann die gebührige
Straf nach Beschaffenheit, wird vorge-
kehrt werden.

22.

Der Gastwirth bewilligtes Metzeln betr.

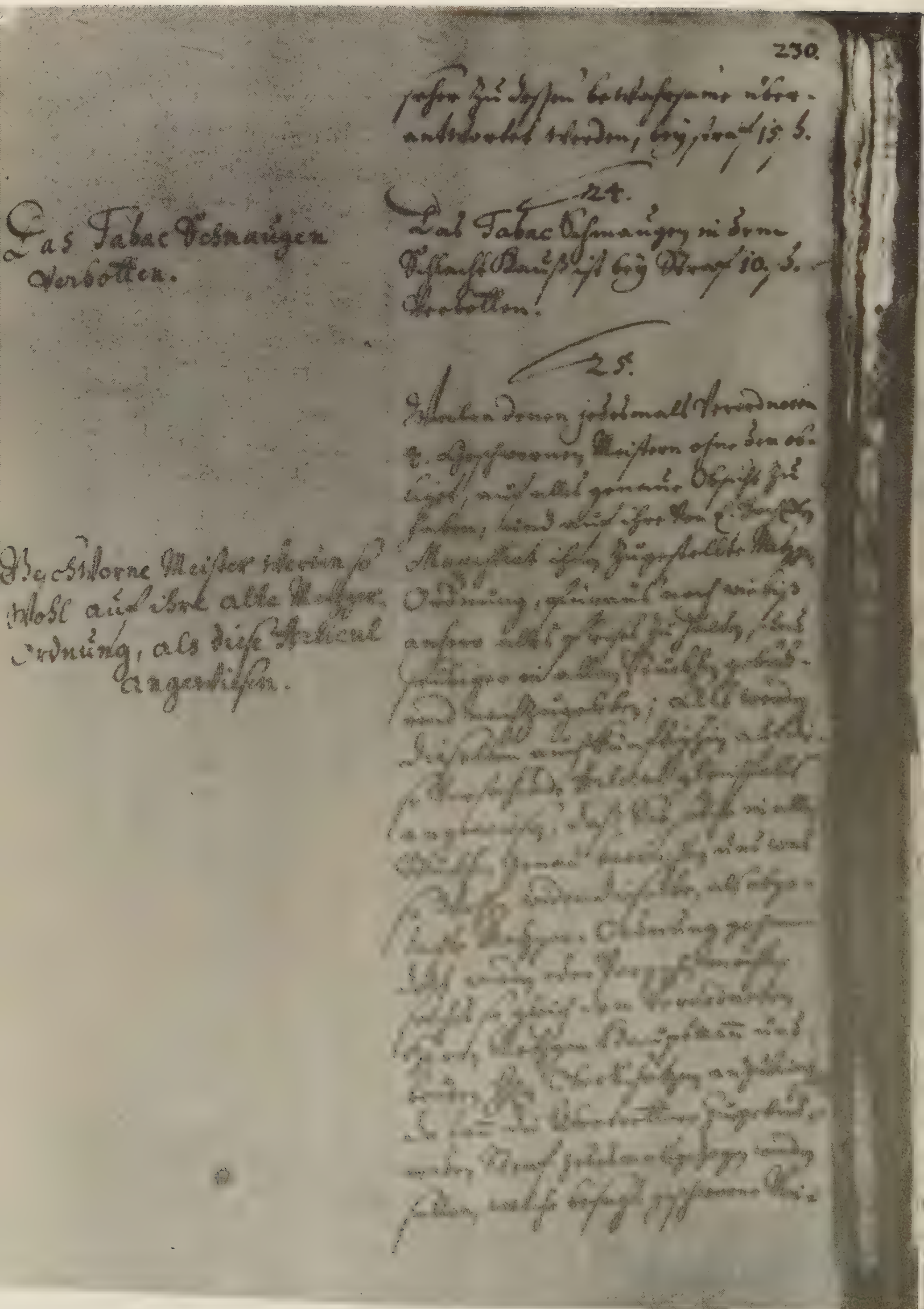
Sollen wegen der Gastwirthe als derselben
Contrahenten [illegible] und Verhinderung
gebräuchigen Verordnung sub dato 8. Nov.
1710. das [illegible] und bey Hochzei-
ten Verschiedene Schwein und Kälber, die
andere Gattung Vieh aber lediglich
nicht, zu Metzgen vergönnt, [illegible]

Obern getragen werden, da dieses
sonder obiges Conclusum nicht jed-
em Metzger oder durchfahrenden
Metzgern lassen, sondern allein durch die
Landts- oder Verpflichtete Kauff-
Metzger umb so mehr, weilen
dardurch nicht in das Schlachthaus
kommen, allen Vorwiesen, außspähen
durch den Verpflichteten Schlachtlich-
keiten beschlagen werden, wer dann
derselbe nach diesen vorhandenen
Instruction bey denen, wegen
und wann zu visitiren, ob sie ihne
die Anzeig geben, damit man
sich auch in denen Würtshäusern
Kinds gebraucht und gesäubert ...
... wie dann besagt
Verstandene getruckte Verordnung
alte Metzger bey angedeuteter
Straf zu ihrer schuldigen Gebühr an
weisen thut. Worbey es dan sein
verbleiben zu lassen.

29.

Die Besorgung der Axt und Stricks im Schlachthaus.

Die benöthigte Schlacht Axt und
Stricke sollen nach deme, dieweilen
wann sie dem Meister, Knecht
oder gebraucht, nicht eigenthüm-
lich zugehören, sogleich wider an
ein gehörig Ort gebracht, letzt-
lich aber dem Verordneten Schlachtlich-



230.

sehr zu dessen behuf ... über-
antwortet werden, bey straf 15 ß.

24.

Das Tabac Schmaugen verbotten.

Das Tabac schmaugen in dem
Schafft Hauß ist bey straf 10 ß.
verbotten.

25.

Die geschworne Meister werden so
wohl auf ihre alte Meister-
ordnung, als diese Articul
angewiesen.

Weilen denen jedesmall verordneten
u. geschworenen Meistern ... [illegible]

ster nach der bißherigen Observanz, so viel nemblich dem Handwerckh dabey zukombt, in ihre Ordnung [illegible] zu bringen haben würde.

26

Wird das Neugebaute Schlacht-Hauß dem Handwerckh mit aller Zugehör, als Brunnen, Kessel, [illegible] Bänken, Schrannen ohne desselben geringsten Costen übergeben und eingeraumet, [illegible] Handwerckh [illegible] außer dem [illegible] Bau und [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible]

Solle dasjenige so durch das Handwerckh im Schlachthauß ruinirt werden, auch wider von demselben, außer was den Hauptbau und Brunnen betrifft, reparirt und erhalten werden.

Die finanzielle Lage des Metzgerhandwerks

Wie schon erwähnt, konnte nicht jeder metzeln wie und wo er wollte, sondern er mußte zum ersten seine Befähigung - Lehr- und Gesellenjahre - zum Führen des Metzgerhandwerks eines Betriebes nachweisen und zum zweiten mußte ihm eine sogenannte Fleischbank (eine Verkaufsstelle im Fleischhaus) zugewiesen sein. Denn so wie der Hohe Rat stets die Richtlinien des Handwerks und ihre Einhaltung überwachte, so war er auch bemüht, dessen Wohl und Existenz zu wahren. Und eben aus dieser Sorge heraus erließ der Rat z.B. 1727 ein Dekret, aus dem ein nicht geringer und akuter Notstand zu hören ist, obwohl das Metzgerhandwerk fast immer zu den wohlhabenderen Branchen gehörte: "Wir selbsten haben mißfällig erfahren müssen, daß bey meisten der allhießigen Metzgerzunft es der Nahrung halber sehr hart und schwer hergehe, dessen neben andern eine Ursach seyn möge, daß berührtes Handwerk ziemlich überbesetzt und bey manchen die geringe Kundschaft und Vertrieb nicht zulänglich, die Haußhaltungscosten, zumahlen bey vielen Kindern oder anderen Zufällen, zu bestreitten, und wir denn auß obrigkeitlicher Liebe und Vorsorge mehrmalen in bedacht gezogen, wie eins Theils diesem Handwerk zu besserer Nahrung und Außkommen verholfen, und deßen in und außer Landes von einiger Zeit her sehr geschwächten credit wieder fangen und beybehalten sollte, andernntheils auch die gesambte Bürgerschaft mit einem guten Stück fleisch umb billichem Preiß jederzeit versehen seyn mögen. Alß ist zur Erreichung dieser wohlgemeynten Absicht und intention nachfolgende Verordnung vor räthlichem Ermessen und der gesambten Metzlerzunft in Gegenwarth derol vorgesetzten Herrn Hauptmanns zu publizieren geschlossen worden: Solle die Anzahl der Metzelbänkh ohngerechnet der Bürgerbankh (ca 1/4) nach den Umständen gegenwärthiger Zeit auf dreißig verringert und gesetzt werden, jedoch dergestalt, daß wenn anfüro zwei Metzelbänk durch Absterben oder anderweitiger Veränderung leedig werden, biß zur Erreichung berührter Zahl (30) nur eine zu ersetzen ist, damit auch der Metzger ihres Handwerks und Nahrung vor sich und die

ihrigen desto mehr gesichert seyn mögen....." (Handwerkerordnung Bd. II, S. 234).

Mag sein, daß die Zahl der Metzger um 1725 besonders groß war. Andererseits ersehen wir aber aus den Beetregistern, daß 300 Jahre früher schon 26 Metzger in Hall eingetragen waren, deren Lage auch nicht bei allen rosig aussah.

In folgender Darstellung sind in einer Zeitspanne von 100 Jahren 26 Metzger herausgegriffen und deren versteuertes Vermögen im Stichjahr 1460 dargestellt, wie auch deren höchstversteuertes in irgendeinem Jahr ihrer Handwerkertätigkeit:

Im Jahr 1460 versteuertes Vermögen in Gulden			Steuerjahre	höchstversteuertes Vermögen
400	Berchtold	Seyfferlin	1412-1470	(850)
1300	Bonz	Seckel	1414-1507	(2200)
300	Peter	Welling	1430-1495	(450)
72	Michel	Seckel	1459-1513	(2600)
217	Hans	Northeim	1450-1499	(660)
178	Hans	Krauß	1447-1501	(300)
172	Ulrich	Manrat	1418-1472	(200)
90	Christian	Stirlin	1447-1493	(300)
600	Hans	Altheim	1430-1495	(800)
33	Peter	Mantz	1456-1479	(300)
33	Peter	Meistlin	1455-1471	(70)
444	Hans	Seckel	1444-1498	(500)
1150	Reinhard	Virnhaber	1437-1486	
20	Konz	Fischer	1449-1470	
15[illegible]	Lanheinz	Pure	1452-1492	(800)
2800	Jos	Virnhaber	1437-1478	(3000)
100	Hans	Kreutzer	1431-1479	(250)
150	Peter	Sultzer	1449-1482	(200)
183	Peter	Truchtelfinger	1451-1487	(600)
50	Sitz	Heinkin	1446-1491	
27	Heinz	Fucht	1437-1471	(150)
20	Hans	Meistlin	1424-1478	(50)
13	Hans	Rutlin	1451-1479	(350)
800	Mattes	Welling	1424-1464	(1100)
250	Adam	Metzler	1449-1467	(500)
13	Lorenz	Roll	1447-1484	(10)
			Mittelwert:	708

(Beetregister Hall)

Um aber mit dieser Darstellung zugleich in etwa ein vergleichbares Bild mit dem gegenwärtigen Preisniveau zu bieten, sei hier zum besseren Verständnis eine kurze Darstellung der damaligen Geldwertskala gestattet:

Es zählte:

1 Pfennig (später 1/2 Pfennig)	für	2 Heller
6 Heller	=	1 Kreuzer
2 Kreuzer	=	1/2 Schilling
2 Schilling	=	1 Batzen
15 Batzen	=	1 Gulden
1 Orth	=	1/4 Gulden
1 Carlin	=	9-11 Gulden
1 Pfund Heller = 240 Heller	=	2/3 Gulden

oder anders ausgedrückt:

1 Gulden = 360 Heller = 15 Batzen = 30 Schilling = 60 Kreuzer = 1 1/2 Pfund Heller

Bei der deutschen Reichsgründung im Jahre 1871 wurde ein Gulden für 1,71 Goldmark festgesetzt. Heute dürfte die vergleichbare Kaufkraft eines Guldens bei DM 60.- bis DM 70.- liegen.

Im Jahre 1647 kostete "das bar ochsen umb 50 Gulden, das pfundt Schweinfleisch umb 1 Batzen" (Ratsprotokoll 4/254, S. 229b, Abschn. 4).
Im Jahre 1700 war das Ochsen- und Kalbfleisch pro Pfund auf 4 Kreuzer, das Schweinefleisch auf 4 1/2 Kreuzer gesetzt (Ratsprotokoll 4/308, S. 532, Abschn. 11).

Anno 1528 kostete nach einer neuverfassten Schätzordnung:

"ein Rindtsfuß	zween Pfennig
ein Rindtsmagen, klein oder groß nit über	4 Pfennig
ein Ochsenmaul ohne das miltz	4 Pfennig
item Kalbfleisch	4 Pfennig
die fueß	4 Pfennig
das geling auch	zween Pfennig,

was aber Kalbfleisch geschätzt wird umb drei Heller, sollen sie geben das geling umb drey Pfennig, die 4 füeß um zwenn pfennig. Das flaisch von Ochsen oder rindern geschätzt würdet, das pfundt umb 3 pfennig oder 5 heller".

Die oben genannten Zahlenwerte der 26 Metzger zeigen, daß nur sieben von diesen mehr als den Mittelwert von 708 Gulden pro Jahr versteuerten, der reichste allerdings den 8-fachen Mit-

telwert. Von den 18, die weniger als den Mittelwert haben, steigen 6 im Laufe der Zeit über den Mittelwert. Einer der soeben mit 72 Gulden angefangen hat, wird sogar reich und kommt in den Rat. 12 dagegen bleiben lebenslänglich unter dem Mittelwert, davon 5 unter der untersten Stufe, unter 100 Gulden.

Die Virnhaber haben auch noch mit Wolle gehandelt, andere waren auch Wirte, und wieder andere trieben Viehhandel im hohenloheschen Hinterland. Aber nicht gering ist auch der Prozentsatz derer, denen keine Kapitalansammlung gelang, die arm geblieben sind, die sich keinen eigenen Marktstand leisteten und wohl als Hausmetzger in der Stadt und noch mehr auf dem Lande geschlachtet haben (aus Martini haben 22 Metzger einen Stand). Ähnlich ist es auch bei anderen Gewerben: es gibt eine ganz arme Gruppe, die arm bleibt, eine mittlere Gruppe, die zum mittleren Wohlstand aufsteigt und eine kleine Spitzengruppe die sehr reich wird. Also, beharrliches Sparen und emsiges Schaffen des fleißigen Handwerkers genügen allein nicht zum Hochkommen: Arbeit im erlernten Fach allein hat wohl kaum je zu Reichtum geführt.

Wie aber steht es nun mit den reichen Handwerkern, die über 1000 Gulden hinausgelangten, die in den Rat aufsteigen und schließlich dem Adel die alleinige Herrschaft streitig machen. Wir treffen Metzger, Bäcker, die Wirtschaften betreiben und Wein nicht nur ausschenken, sondern auch verkaufen; wir treffen Metzger, die mit Vieh und Wolle handeln. Es bestätigt sich also auch hier wieder, daß Handeln Bargeld bringt und das Kapital vermehrt. Noch heute sagt der Volksmund: "Armlang Handwerk bringt weniger als fingerlang Handel". Zwar gibt es in jedem Handwerk arme und wohlhabende Vertreter. Aber die ermittelten Zahlen scheinen doch einen Anhalt zu geben, in welchem Handwerk die Kapitalbildung (wenn auch in Verbindung mit dem Handel) am ehesten möglich war. Offenbar liegen hier die Metzger neben den Tuchern mit Spitzenvermögen vorn (Wunder 1966, S. 33).

Das Zunftwesen

Die Entstehung der Zünfte entspringt der Entwicklung des Wirtschaftslebens in enger städtischer Gemeinschaft.

In Trier z.B., wird in einer Urkunde schon 1161 ein "Meister der Metzger" erwähnt. Dieser Ausdruck bezeugt uns nicht nur das Bestehen des Gewerbes, sondern läßt die Vermutung zu, daß es um diese Zeit schon als eine geschlossene Gemeinschaft bestand.

Wie weit das Zunftwesen in unserer Stadt zurückgeht, läßt sich nicht sagen, da schriftliche Unterlagen darüber fehlen, bzw. erst ab 1765 vorhanden sind. Doch eines wissen wir bestimmt, daß es zumindest zunftähnliche Zusammenkünfte und Entscheidungen schon früh gegeben hat und diese anscheinend seit es mehrere Metzger in der Stadt gab, praktiziert wurden. Der erste Hinweis für regelmäßige Zusammenkünfte des Metzgerhandwerks ist aus dem Jahr 1581, in dem der Hohe Rat angeordnet hatte, daß die Metzger künftig jedes Jahr drei Geschworene aus ihrer Mitte zu wählen haben (Zunftprotokoll 3/156, S. 1).

Für den 19. Februar 1765 steht auf der ersten Seite der Zunftordnung für die Metzger: "Nachdem man anheute, als dem gewohnlichen Jahrtag der ehrbaren Metzgerzunft, solche in der Herberge zur 'Goldenen Lilie' versammlet war, so ist bey offener Lade folgendes vorgetragen worden: Trägt der Hauptmann vor, daß die Meistertafel künftig in ein Puch eingetragen werden könne, weswegen auch das neue neuverfertigte Puch in Pergament gebunden vorgelegt und darauf resolvieret worden, daß künftig die Namen der Meister in Stadt und Land darein geschrieben und destowegen, wie jeder Meister worden, Jahr und Tag zur Beibringung nötiger Beweise angehalten werden solle" (Zunftprotokoll 3/156, S. 1).

Damit und aus anderen schriftlichen Eintragungen in dieser Ordnung ist also klar, daß das ganze Zunftwesen eine gewisse Straffung erfahren hat und neu ausgerichtet wurde. Einmal im Jahr, und zwar Ende Februar bzw. Anfang März, fand eine Art Generalversammlung statt, in welcher Anträge und Beschlüsse von weiter reichender Bedeutung behandelt wurden.

Der Kopf der Zunft setzte sich wie folgt zusammen:

1) dem sogenannten Zunfthauptmann. Dieser war als Senator Ratsmitglied und stellte gewissermaßen den Verbindungsmann zwischen Obrigkeit und Handwerk dar (Zunftprotokoll S. 165).

2) den beiden Oberschätzern (Obermeistern), die vom Handwerk gewählt wurden und als Beisitzer fungierten und welchen die Schätzung des Fleisches im Fleischhaus oblag.

3) den geschworenen Meistern, welche die Tätigkeit eines Fleischbeschauers ausübten.

Dieser kleine Kreis konferierte erst intern, um dabei die Richtlinien des Zunftabends festzulegen, oder aber rein persönliche Angelegenheiten zu bereinigen. Dann erst wurde die gesammte Metzgerzunft eingelassen (Zunftprotokoll 1766).

Zusammenkünfte in der Zunftstube waren im allgemeinen beliebt, da sie doch immer einen guten Schoppen oder Humpen Bier vermittelten, wozu junge Meister und geringfügig straffällig gewordene Zunftmitglieder als Stifter "verurteilt" wurden. Bisweilen stellten die Mitglieder selbst den Antrag auf einen Gratistrunk aus der Zunftkasse: "Halten sämtliche Meister um ein Mas Wein und 2 Kreuzer Brod an, welche auch zu zahlen verwilliget werden" (Zunftprotokoll S. 15). Die Tagesordnung der Zunftversammlung war außerordentlich reichhaltig. Die Sitzungsdisziplin war genau vorgeschrieben und streng gehandhabt. Unentschuldigtes und unbegründetes Fernbleiben wurde bestraft. Den Vorsitz führte der Zunfthauptmann (Ratsmitglied) mit den beiden vom Handwerk gewählten Obermeistern als Beisitzer bei stets "offener Lade". Das Öffnen der Lade, in der die wichtigsten Zunft-

urkunden und Dokumente aufbewahrt wurden, galt zugleich als Zeichen des Sitzungsbeginns. So lange sie offen blieb, war jedes ungebührliche Sprechen ohne Worterteilung verboten. Kein Meister durfte mit einer Waffe in die Versammlung kommen: "Heut dato den 14. July anno 1619 ist im versamletem Rath, weilen ihr Erbarkeiten ein Bericht empfangen, daß etliche under den Handwerkern, wann sie ein Both (Versammlung) halten, sich etwas unruhig zaigen, ernstlich geschlossen, daß hinführo und so often sie ein Handwerkh und Zusammenkunft halten werden, daß under ihnen keiner einig Waffen, es seye wehr weidner oder meßer mit sich trage, bey straf 10 Schilling bezahlen soll, desgleichen da einer oder der ander bey dem Handwerkh mit straichen tractiert würde....." (Handwerkerordnung Bd. II, Articul LVIII).

Wichtigster und erster Punkt der Versammlung war die Wahl der Geschworenen im Vorstand. Zwei von ihnen wurden alljährlich durch Neuwahlen aus dem Kreis der Zunftmeister bestimmt und mußten durch den Rat bestätigt werden, der dritte verblieb als Altgeschworener ein weiteres Jahr und zeichnete für die Fleischbeschau hauptverantwortlich: ".....und macht der Hauptmann die geschwornen Wahl bekannt, nach welcher Michel Weber alt und Heinrich Schreyer vom hohen Rath zu neu geschwornen Meistern confirmiret worden..... und Meister Engelhard vermögen hoher Obrigkeit Confirmation Altgeschworner" (Handwerkerordnung Bd. II, S. 165). Hierauf schloß sich das Verlesen der sog. Meistertafel an, wodurch man sich der vorschriftsmäßigen Ausführung der Richtlinien und Anordnungen für das Handwerk vergewissern wollte.

Ein sehr undankbarer Posten im Zunftwesen war offensichtlich die Stelle des Jungmeisters. Er übte als Jüngster unter den Meistern seine Funktion solange aus, als bis der nächst jüngere nachrückte. Durch Botengänge in allen Zunftangelegenheiten, sowie Burschendienste bei Versammlungen in der Zunftstube, wurde seine Freizeit stark beansprucht. Daher ist es verständlich, wenn sich die Jungmeister ausnahmslos nach ihrem Pflichtjahr an die Versammlung wendeten mit der Bitte, man möge sie doch ihres Amtes entledigen. Daß dies nicht immer gelang, mußte u.a. auch der Jungmeister "Kreß" im Jahre 1766 erfahren mit der Begründung, er habe

solange diese Stelle zu versehen, als bis der Geselle "Baierdörfer" verheiratet sei und damit zum Meister ernannt werden könne (Zunftprotokoll S. 14).

Breites Diskussionsfeld nahmen die privaten Klagen und Wünsche bei den verschiedenen Zunftangehörigen ein. So z.B. beschwerte man sich über einen Meister "Kreß", daß er sich auf folgende Art verfehlt habe:

1) zweimal im vergangen Jahr die Schätzer nicht zur Schätzung geholt zu haben,
2) habe er wissentlich ein finniges Schwein gestochen und
3) habe er sich, wie viele andere hällische Untertanen, des öfteren in Crailsheim, Kirchberg, Braunsbach und Münkheim Fleisch für allerlei Festlichkeiten verschafft. (Zunftprotokoll S. 10).

Die Strafe dafür bestand in zwei Bazen für die Zunftkasse, außerdem in einem Eimer Wein für die Versammlung.

Die Einstellung der Lehrlinge bzw. die Anerkennung als solche, geschah ebenfalls nur mit Zustimmung der Versammlung. Überhaupt bestanden für die Aufnahme grundsätzliche Voraussetzungen: ehelich Geburt, ehrliche Abstammung, Zahlung einer Aufnahmegebühr, die zwischen Eltern und Meister vereinbart wurde, sowie die Absolvierung einer Probezeit. Mit dem Eintritt des neuen Lehrlings übernahm der Meister und die Meisterin die Elternstelle. Ein ausgedehntes Züchtigungsrecht des Meisters gegenüber dem Lehrjungen war selbstverständlich. Die Lehrzeit erstreckte sich über einen Zeitraum von ca 4 Jahren. In welcher Form die Anerkennung zum Lehrling in etwa vollzogen wurde, beschreibt der Antrag eines Meisters namens Rössler zu Ilshofen: "Wie Jörg Hubmann, Bürger allda, seinen Sohn Philipp Hubmann 14 jährigen alters bereits vor 4 Wochen ihm auf die Probe gegeben und ihn veranlaßet selbigem das Metzgerhandwerk zu erlernen. Er Rössler habe in dieser Probezeit wahrgenommen, daß der junge Hubmann sich zu diesem Handwerk wohl angelassen, und weilen er eine besondere Lust hierzu bezeuge, so wollte er als Lehrmeister bitten, solchen als einen Lehrjungen würdig

einzuschreiben. In Ansehung des Lehrgeldes, waren er der Lehrmeister und des Jungen Vatter dahin einverstanden, daß wenn die halbe Lehrzeit vorbei, die erste Hälfte und wenn der Junge ausgelernt, die andere Hälfte von 25 Batzen Lehrgeld entrichtet wird. Im übrigen ist es in des alten Hubmann guten Willen gestellt, was er der Lehrmeisterin Ein- und Ausstand geben will" (Zunftprotokoll S. 8). Nachdem von keiner Seite irgendwelche Einwände erhoben wurden, stand der Einschreibung zum Lehrjungen nichts mehr im Wege.

Der Geselle nahm in der Regel eine Art Vertrauensstellung ein, unterstand aber der Disziplinargewalt und Aufsicht des Meisters und hatte auch dessen Vorteil in jeder Beziehung zu wahren. Zu seinen Obliegenheiten gehörte es, das Geschlachtete an den Markttagen zusammen mit dem Lehrling aus der "Metzig" nach der Bank zu schaffen. Er wurde von seinem Meister nicht nur im inneren Betrieb und beim Aushauen verwendet, sondern wurde auch über Land zum Vieheinkauf geschickt. Ferner hatte er vielfach die Pflicht, des Meisters Äcker zu bestellen. Als Hausgenosse unterstand der Geselle selbstverständlich der Hausordnung des Meisters. So mußte er vor allen Dingen jeden Abend vor 10 Uhr zu Hause sein. Die Wanderzeit war im allgemeinen drei Jahre (Pflicht): "Da der Metzgersknecht Schloßstein nur 1/2 Jahr in der Fremdt gewesen und doch 3 Jahr hätte wandern sollen....." (Zunftprotokoll S. 49).

Die Frau Meisterin hatte sich in geschäftlichen und handwerklichen Dingen bescheiden zurückzuhalten, war jedoch andererseits eine wertvolle Arbeitsstütze.

Die Aufnahme in die Zunft war für jeden, der sich dem Fleischergewerbe ernstlich widmen wollte, von schicksalbestimmender Bedeutung. Während heutzutage die Zugehörigkeit zu einer Innung keineswegs den ganzen Mann beansprucht, sondern von ihm nur ganz bestimmte Leistungen erwartet, griff die mittelalterliche Zunft tief in das Tun und Lassen der Einzelperson ein und unterwarf sie vollständig ihren Gesetzen. Aufgaben der Zunft waren: die Aufnahme in dieselbe, Bedingungen der Meisterschaft

b.w. des Gesellen- und Lehrjungenseins, Wahl der Ehrenämter, Mitgliederversammlung, Regelung der Produktion, Gestaltung der Preispolitik, der gemeinsame Waffendienst zum Schutz der Stadt, der Haushalt der Zunft, und nicht zuletzt die gegenseitige Hilfe nicht nur untereinander, sondern auch gegenüber fremden Kollegen: "Ist das Schreiben der ehrsamen Metzgerzunft zu Murrhard am 10. Januar 1766, worinnen von dortigen durch einen fatalen Brand des ganzen Städtleins im vorigen Jahr verunglückten Metzgermeister um eine milde Beysteyer angesucht wird, verlesen - und daraufhin resolviert worden, daß von hiesigen 32 Metzgern jedem 15 Kreuzer aus dem Beutel, also 8 Batzen zusammen und 4 Batzen aus der Laden, somit in Summa 12 Batzen den Murrharder 17 Metzger gesteuert werden solle" (Zunftprotokoll S. 10). Hirten, Schäfer, Nachtwächter, Barbiere und dergleichen wie Abdecker usw. waren von der Aufnahme ausgeschlossen, da sie in ihrem Beruf eine Tätigkeit ausübten, vor der man Abscheu empfand. Auch die Ernennung zum Meister bedurfte selbstverständlich der Zustimmung der Zunft und war Grund genug eine außerordentliche Sitzung einzuberufen, wie in folgendem Fall des Bürgers "Christoph Greß": "Actum 5. Julii 1765: Da Christoph Greß, Bürger und gelernter Metzger bey der Metzgerhauptmannschaft gebührend angezeyget, wie er von Christian Horlacher, Bürger und Metzger dahier einen Metzelbank erkaufet und er daher geziemend gebetten haben wolle, ihn zu einem Meister in dahiesiges Metzgerhandwerk gütig aufzunehmen. So ist deswegen anheute eine ehrsame Metzgerzunft zukommen berufen und benandter Christoph Greß bey derselben eingelassen worden, welcher sein Gesuch sogleich vorgebracht und seinen Lehrbrief dato: Schwäb Hall 16. März 1737 vorgeleget auch versichert seinen dermahlen noch abgehenden Abschied auf verlangen bäldest beyzubringen. Hierauf wurde nun von Hauptmannschaftswegen Umfrage gehalten, und die maiora fielen dahin aus: daß man den Greß als einen Meisters Sohn gegen Erlegung von 20 Batzen das Meisterrecht angedeyhen lassen wolle" (Zunftprotokoll S. 5).

Am 10.12.1784 vermerkt das Zunftprotokoll stolz: "Zur Nachricht wird hier angemerckt, daß anheute der von dem Kupfer-

Abb. [illegible]

Das "neue" Zunftschild einer [illegible] [illegible]"

schmid Grafen verfertigte neue Zunftschild - (s.Abb. 6) - aufgehängt und vor ganzer ehrsamen Zunft vorgezeigt, auch von denen 3 geschwornen Meißter mit schönen Banden gezieret worden. Die ganze Zunft hat hierüber die Zufriedenheit bezeiget....." (Zunftprotokoll S. 116).

Die Geschichte der Fleischhygiene

Den primitiven Vorstellungen des Mittelalters in der Fleischhygiene folgten Anfang des 19. Jahrhunderts die Erkennung und die Lehre von der ansteckenden Krankheit der Tuberkulose von Mensch auf Tier und von Tier auf Tier. Die Lehre über die Verbreitung des Milzbrandes, die Gefahr der Tollwut, die Erkennung der Rotzerkrankung beim Pferde und der Maul- und Klauenseuche stellten weitere Meilensteine in der Geschichte der Fleischhygiene dar.

Natürlich hielt man Ende des 19. Jahrhunderts in wissenschaftlichen Kreisen der Tierheilkunde eine sachverständige Kontrolle (Fleischbeschau) durch tierärztliche Fleischbeschauer für unerläßlich. Jedoch geschah die Ausführung der Fleischbeschau in den verschiedenen Ländern Deutschlands sehr unterschiedlich. Bald war die amtliche Fleischbeschau nur für grössere Gemeindewesen, bald für Stadt und Land vorgeschrieben, bald erstreckte sie sich auf alle Schlachttiere, bald auf einzelne Arten derselben, bald ist sie Vorschrift für alle überhaupt zu menschlichen Genuß bestimmten Schlachttiere, bald nur für solche, welche in den öffentlichen Verkehr gelangen.

Immerhin setzte sich mehr und mehr die Forderung nach einer sachverständigen Fleischbeschau durch Tierärzte, oder wo solche - wie auf dem flachen Lande - nicht vorhanden waren, doch immerhin mit Hilfe von Empirikern durch.

Auch erkannte man die Vorzüge von öffentlichen Schlachthäusern mehr und mehr, insbesondere hinsichtlich einer besseren Handhabung der Fleischkontrolle, sodaß - was nicht selten der Fall war - Städten allgemein Schlachthauszwang auferlegt wurde. Daneben sah man in den zahlreichen Privatschlachtereinen eine beständige Quelle von gefährlichen Luft-, Boden- und Brunnenverunreinigungen. Schließlich wurden durch öffentliche Schlachthäuser Seuchenherde schneller erkannt und eingedämmt.

Ein besonderes Sorgenkind der Fleischbeschau waren zu dieser Zeit die Not- und Krankschlachtungen. Ihre mangelhafte Kontrolle und das ungenügend organisierte Abdeckereiwesen schufen ein fast eigenes Gewerbe der sogenannten "Polkaschlächter", das besonders in der Nähe größerer Städte und in den dicht bevölkerten Industriegebieten ihr Unwesen trieb. Sie machte geradezu Jagd auf krankes Vieh, sodaß meilenweit im Umkreis nur selten ein krankes Schlachttier eines natürlichen Todes starb.

Gewisse Parallelen treffen wir auch heute noch im Handel, denn der Gewinn an einem einzigen kranken Tier, zu niederem Preis aufgekauft, macht, falls das Tier ungehindert die Lebend- bzw. die Fleischbeschau passiert, zumindest den Wochenlohn eines durchschnittlich verdienenden Industriearbeiters aus.

Wir sehen also, nicht überall war die Fleischbeschau - unter Berücksichtigung der zu Ende des 19. Jahrhunderts gegebenen Kenntnisse in der Fleischüberwachung - so gut organisiert, wie in unserer Stadt. Ja, es gab vielfach in den Bundesländern noch nicht einmal eine Freibank, da man ihrer scheinbar nicht bedurfte.

Als dann das 1871 neu gegründete Kaiserreich vor der Aufgabe stand, viele das öffentliche Interesse berührende Angelegenheiten, darunter auch die Überwachung des gesamten Lebensmittelverkehrs, zwecks einheitlicher Durchführung von Reichs wegen zu regeln, konnte es auf den Unterlagen aufbauen, die die Bundesstaaten in den letzten Jahrzehnten bereits geschaffen hatten. So verfügte das Ministerium des Innern von Württemberg am 21. August 1879 über folgende Fleischbeschauordnung:

Württemberg

Verfügung des Ministeriums des Innern vom 21. August 1879. (Fleischbeschauordnung)

§ 1. In Gemeinden, in welchen öffentliche Schlachthäuser bestehen darf das große Vieh nur in diesen geschlachtet werden. Das Schlachten des kleineren Viehs (der Kälber, Schafe, Schweine und Ziegen) hat da, wo öffentliche Schlachthäuser bestehen, in der Regel daselbst stattzufinden; es kann jedoch dessen Vornahme in den Schlachtbänken der Metzger dann gestattet werden, wenn der Verweisung desselben in das Schlachthaus überwiegende Schwierigkeiten entgegenstehen.

§ 2. Die Oberämter haben dahin zu wirken, daß in größern Gemeinden in welchen das Bedürfnis es erfordert und die Umstände es zulassen, für das Schlachten des Viehs von den Gemeinden oder den Metzgern des Ortes öffentliche Schlachthäuser an geeigneten Plätzen hergestellt werden. Von den Ortspolizeibehörden sind für die Benützung derselben diejenigen Anordnungen zu treffen, welche von den Rücksichten für die nötige Ordnung, die Reinlichkeit und Gesundheit an die Hand gegeben sind.

§ 3. Die Privatschlächtereien und die Verkaufslokale der Metzger und der sonstigen Fleischwarenhändler sind ebenso wie die Gerätschaften stets reinlich zu halten.
In Absicht auf dasjenige Vieh, welches außerhalb des öffentlichen Schlachthauses geschlachtet wird, sind durch die Ortspolizeibehörde die im Interesse der Reinlichkeit, Gesundheit und des öffentlichen Anstandes erforderlichen Vorschriften über das Schlachten der Tiere, das Aushauen und Aufbewahren des geschlachteten Fleisches zu erteilen.

§ 4. In Betreff der Anlage und Einrichtung von Schlächtereien zum Gewerbebetrieb - öffentlichen Schlachthäusern und Privatschlächtereien - sind die gesetzlichen Bestimmungen (§§16 flg. der deutschen Gewerbeordnung vom 21. Juni 1869) und die auf Grund derselben von den zuständigen Behörden erteilten Vorschriften einzuhalten.

§ 5. Zur unmittelbaren Handhabung der Aufsicht über das Schlachte und über den Verkehr mit Fleisch ist in jeder Gemeinde, in welcher ein regelmäßiger Verkehr mit Fleisch stattfindet, eine Fleischschaukommission zu bestellen, in welche wenigstens zwei sachverständige, unbescholtene Einwohner zu berufen sind und deren Zusammensetzung im Übrigen nach den Verhältnissen der einzelnen Gemeinde zu bestimmen ist. In Orten, an welchen ein geprüfter Tierarzt ansässig ist, ist derselbe, wo immer tunlich, zum Mitgliede dieser Kommission zu bestellen.
In denjenigen Gemeinden, in welchen eine Fleischkommission nicht besteht, ist wenigsten eine geeignete Person aufzustellen, welcher in den vorkommenden Fällen die Schau des

Fleisches obliegt. Dieselbe ist unter Einweisung auf die Belehrung für Fleischschaukommissionen (§ 6 Abs. 2) in Pflichten zu nehmen.

§ 6. Die Fleischschaukommissionen sind mit einer Instruction zu versehen, welche von dem Gemeinderate festzustellen ist. Insoweit hierbei nicht besondere, durch die örtlichen Verhältnisse gebotene Vorschriften zu geben sind, ist die in dem Anhange zu gegenwärtiger Verfügung abgedruckte, von dem K. Medicinalcollegium entworfene Belehrung für Fleischschaukommissionen maßgebend.

§ 7. Der Fleischschau unterliegt alles Fleisch, welches in der Gemeinde ausgehauen oder von auswärts eingebracht wird, sei es zum Verkaufe oder zur Verwendung in Wirtschaften und Speisehäusern, oder zur Herstellung von für den Verkauf bestimmten Fleischwaren; ferner unterliegen der Fleischschau alle für solche Zwecke bestimmte Fleischwaren, ohne Unterschied ob dieselben in der Gemeinde bereitet oder von auswärts eingebracht sind.
Das von auswärts eingebrachte Fleisch muß in Gemeinden, in welchen ein Schlachthaus oder ein anderes von der Gemeinde eingerichtetes Schaulokal besteht, in solches alsbald und vor Aufnahme in die Gewerbe- oder Verkaufsräume zur Schau verbracht werden.
In anderen Gemeinden muß jenes Fleisch, bevor es in die Gewerbe- oder Verkaufsräume gebracht wird, der Besichtigung durch die Fleischschauer unterstellt werden.
Für die Einhaltung dieser Vorschrift ist nicht nur der Verkäufer, sondern auch der Käufer des eingebrachten Fleisches verantwortlich, falls Letzterer das Fleisch zur Wiederverwertung verkauft.
Von der Fleischschau ist ein die Beschaffenheit und das Gewicht des Fleisches bezeichnender Schein auszustellen. Durch ortspolizeiliche Vorschrift kann verfügt werden, daß Jeder, welcher von auswärts Fleisch einbringt, mit einer von der Fleischschau des Ausgangsortes ausgestellten Urkunde über das Ergebnis der dort vorgenommenen Fleischschau versehen sein müsse.

§ 8. Die Fleischschau ist bei dem großen Vieh, sowie bei allen in einem öffentlichen Schlachthause zu schlachtenden Vieh in der Regel unmittelbar vor und nach dem Schlachten, wo aber solches nicht durchführbar ist, jedenfalls unmittelbar nach dem Schlachten und vor dem Aushauen vorzunehmen.
Die Eingeweide des geschlachteten Viehs müssen insolange, bis dieselben durch die Fleischschau besichtigt worden sind, aufbewahrt, auch müssen Lungen und Herz insolange in natürlichem Zusammenhange mit dem Körper des geschlachteten Tieres belassen werden.
Bei dem kleineren Vieh kann, soweit eine regelmäßige Schau aller zum Schlachten kommenden Tiere nicht ausführbar ist, die Fleischschau durch unvermutete Visitationen der Schlachtbänke und Verkaufslokale der Metzger (vgl. § 10) vollzogen werden, insolange nicht besondere Ver-

hältnisse, insbesondere der Ausbruch einer Tierseuche in einer Gemeinde oder deren Umgebung, die Besichtigung jedes einzelnen Tieres einer bestimmten Gattung notwendig machen. Trägt ein zu schlachtendes Tier nicht durchaus alle Zeichen der Gesundheit an sich, so ist unter allen Umständen vor und nach dem Schlachten eine Besichtigung durch die Fleischschauer herbeizuführen. Ergeben sich erst nach dem Schlachten Zeichen eines ungesunden oder verdächtigen Zustandes, so hat gleichfalls ohne Ausnahme eine Besichtigung durch die Fleischbeschauer stattzufinden.
Viehbesitzer, welche ein Stück Vieh schlachten und von dem Fleisch verkaufen wollen, sind diesen Vorschriften gleichfalls unterworfen. Für die Einhaltung derselben ist neben dem Eigentümer des Viehs auch der zum Schlachten beigezogene Metzger verantwortlich, sofern er von dem Vorhaben des Eigentümers, das Fleisch verkaufen zu wollen, Kenntnis gehabt hat.
In denjenigen Fälle, wo eine Besichtigung des einzelnen Tieres durch die Fleischschauer nach Obigem stattzufinden hat, ist der Besitzer des Schlachtviehs, bzw. der Metzger verpflichtet, um diese Besichtigung rechtzeitig nachzusuchen.

§ 9. Das Feilhalten und der Verkauf von Fleisch und Fleischwaren, welche von den Fleischschauern als verdorben oder als gesundheitsschädlich bezeichnet worden sind, ist verboten. Solches Fleisch darf auch nicht zur Bereitung von zum Verkaufe bestimmten Würsten und anderen Fleischwaren verwendet werden. Würste, insbesondere Blut- und Leberwürste, bei denen irgend welche äußere Kennzeichen des Verdorbenseins hervortreten, dürften nicht mehr verkauft werden.

§ 10. Die Fleischschaukommissionen sind verpflichtet, nicht nur für Ordnung und Reinlichkeit in den öffentlichen Schlachthäusern zu sorgen und die regelmäßige Schau des Viehs, soweit sie vorgeschrieben ist, vorzunehmen, sondern auch die Stände der Metzger, die Schlachtbänke und Verkaufslokale von Fleisch und Fleischwaren von Zeit zu Zeit, jedenfalls aber zweimal des Monats, unvermuteter Weise zu besuchen, die zu schlachtenden Tiere zu besichtigen, die Schlachtbänke und Verkaufslokale in Absicht auf Reinlichkeit, auf Beobachtung der polizeilichen Vorschriften über das Schlachten und über den Verkehr mit Fleisch und die Genießbarkeit des Fleisches und der Fleischwaren zu untersuchen, Übertretungen jener Vorschriften zur Anzeige zu bringen und die Entfernung verdorben oder gesundheitsschädlichen Fleisches und dergleichen Fleischwaren zu bewerkstelligen.
Über die Zeit, den Gegenstand und das Ergebnis ihrer Visitationen haben die Fleischschauer Register zu führen und solche von Zeit zu Zeit der Ortspolizeibehörde zur Einsichtnahme vorzulegen. Die mikroskopische Untersuchung des Schweinefleisches, namentlich auch der von anderen Ländern eingeführter Schinken und Speckseiten, kann durch ortspolizeiliche Vorschrift angeordnet werden.

§ 11. Wer den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren gewerbsmäßig betreibt ist verbunden, den Fleischbeschauern auf Verlangen jederzeit Einsichtnahme von den Geschäftslokalen zu gestatten und den gesamten Vorrat ihrer Besichtigung zu unterstellen (vgl. § 10 Abs. 1).

§ 12. Die Ortspolizei kann den Verkauf des Fleisches kranker Tiere, welches noch geniesbar ist, und solchen Fleisches, das wegen seiner Minderwertigkeit zum Verkauf in den gewöhnlichen Verkaufslokalen sich nicht eignet, in besonders bestimmten Lokalen (Freibänke) anordnen.

§ 13. Im Falle des Ausbruches von Tierseuchen können, soweit nicht für einzelne Tierseuchen besondere Bestimmungen gegeben sind, durch die Polizeibehörden zum Schutze des Publicums weitere Vorschriften bezüglich des Vieh- und Fleischverkehrs erteilt werden.

§ 14. Auf die Pferdeschlächtereien finden die in § 3 erteilten Vorschriften gleichfalls Anwendung.
Soll ein Pferd zum Zwecke des Verkaufs des frischen Fleisches geschlachtet werden, so ist dasselbe vor und nach dem Schlachten einer Untersuchung durch die Fleischschau zu unterwerfen. Ist ein Tierarzt Mitglied der Fleischschaukommission, so muß derselben dieser Untersuchung anwohnen.
Der Verkauf von Pferdefleisch darf nicht in einem Lokal stattfinden, in welchem anderes zur menschlichen Nahrung bestimmtes Fleisch verkauft wird; auch darf das zum Verkaufe ausgesetzte Pferdefleisch ausdrücklich nur als Pferdefleisch feil geboten werden.
Würste, zu deren Bereitung Pferdefleisch verwendet worden ist, dürfen nur mit der ausdrücklichen Bezeichnung als Pferdefleischwürste feil geboten und verkauft werden.
Weitere Anordnungen bezüglich des Schlachtens von Pferden zum Verkaufe des Fleisches können durch ortspolizeiliche Vorschriften erteilt werden.

Im Jahre 1880 machte ein Reichsgesetz zur Abwehr und Unterdrückung von Viehseuchen folgende Krankheiten zur Anzeigepflicht (§ 10).

1) Milzbrand
2) Tollwut
3) Rotz der Pferde, Esel, Maultiere und Maulesel
4) Die Maul- und Klauenseuche der Rinder, der Schafe, Ziegen und Schweine
5) Die Lungenseuche des Rindes
6) Die Pockenseuche der Schafe
7) Die Beschälseuche der Pferde und der Bläschenausschlag der Pferde und der Rinder

8) Die Räude der Pferde, Esel, Maultiere, Maulesel und der Schafe.

Ebenso wurden gesetzliche Bestimmungen über die Fleischbeschau im Deutschen Reich im Strafgesetzbuch verordnet.

§ 222. Wer durch Fahrlässigkeit den Tod eines Menschen verursacht, wird mit Gefängnis bis zu drei Jahren bestraft. War der Täter zu der Aufmerksamkeit, welche er aus den Augen setzte, vermöge seines Amtes, Berufes oder Gewerbes besonders verpflichtet, so kann die Strafe auf fünf Jahre Gefängnis erhöht werden.

§ 328. Wer die Absperrungs- oder Aufsichtsmaßregeln oder Einfuhrverbote, welche von der zuständigen Behörde zur Verhütung des Einführens oder Verbreitens von Viehseuchen angeordnet sind, wissentlich verletzt, wird mit Gefängnis bis zu einem Jahr bestraft.

1879 wurden weitere gesetzliche Bestimmungen und Verordnungen über Fleischbeschau von Reichs wegen erlassen:

§ 2. Die Beamten der Polizei sind befugt, in die Räumlichkeiten, in welchen Gegenstände wie Nahrungs- und Genußmittel sowie Spielwaren, Trink- und Kochgeschirr feilgehalten werden, während der üblichen Geschäftsstunden einzutreten.
Sie sind befugt, von den bezeichneten Gegenständen, welche sich in den angegebenen Räumlichkeiten befinden, oder welche an öffentlichen Orten, auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen verkauft oder feilgehalten werden, nach ihrer Wahl Proben zum Zwecke der Untersuchung gegen Empfangsbescheinigung zu entnehmen.

§ 5. Für das Reich können durch Kaiserliche Verordnung zum Schutze des Gesundheit Vorschriften erlassen werden, welche verbieten:

1. bestimmte Arten der Herstellung, Aufbewahrung und Verpackung von Nahrungs- und Genußmitteln, die zum Verkauf bestimmt sind;

2. das gewerbsmäßige Verkaufen und Feilhalten von Nahrungs- und Genußmitteln von einer bestimmten Beschaffenheit oder unter einer der wirklichen Beschaffenheit nicht entsprechenden Bezeichnung;

3. das Verkaufen und Feilhalten von Tieren, welche an bestimmten Krankheiten leiden, zum Zwecke des Schlachtens, sowie das Verkaufen und Feilhalten des Fleisches von Tieren, welche mit bestimmten Krankheiten behaftet waren.

Abb. 7

Das einstöckige, langgestreckte Gebäude in der Mitte ist das alte Schlachthaus.

In dem Reichsfleischbeschaugesetz und in seinen Ausführungsbestimmungen sind die hygienischen Grundsätze der Fleischbeschau bis in die Einzelheiten für das ganze Reich gleichmässig festgelegt, während die Maßnahmen der Durchführungstechnik den Ländern, Provinzen, Regierungsbezirken, Kreisen und Städten vorbehalten blieben.

Ende des 19. Jahrhunderts wurde Dank der Vervollkommnung des Mikroskopes (Robert Koch) die Bakteriologie weitgehend ausgebaut und somit die Ursache vieler Krankheiten der Schlachttiere als solche durch Bakterien hervorgerufene Infektionen erkannt.

Betrachtet man die Geschichte des Schlachtwesens in Hall in den vergangenen 50 - 80 Jahren, so konzentriert sich das Wesentliche fast ausschließlich um das Problem der baulichen Erneuerungen des Schlachthauses bzw. der geforderten Hygiene, die diese notwendig erscheinen ließen.

Freilich wurde im Jahre 1876 das im Jahr 1716 erstgebaute Schlachthaus (s.Abb.7) baulich verbessert und den damals notwendig erscheinenden Gegebenheiten angepaßt. Warum aber plötzlich die oben geschilderten Anordnungen vor 200 Jahren den hygienischen Anforderungen nicht mehr gerecht wurden, läßt sich nur mit der sprunghaft ansteigenden Bevölkerungszahl um und ab 1900 in dieser Stadt erklären. Außerdem waren laut Schlachthofordnung vom 12.10.1883, die auf Grund des Reichspolizeistrafgesetzes von 1872 erlassen wurde, vom Schlachthauszwang die Bewohner des Reifenhofes, des Rollhofes, die zwischen Crailsheimer- und Ellwangerstraße sowie alle anderen nicht zum eigentlichen und engeren Wohnbezirk der Stadt gehörenden befreit (Haller Tagblatt vom 12.10.1883).

Das Schlachthaus war weiterhin Eigentum der Stadt und wurde was laufende Unterhaltungskosten anbelangte, auch von dieser verwaltet. Die Metzgergenossenschaft hatte für die Benützung einen bestimmten Mietzins zu entrichten und durfte z.B. von Wirten und Privatpersonen, welche das Schlachthaus benützten, folgende Schlachttaxe verlangen: (im Jahre 1898)

1 Großtier	40 - 50 Pfennig
1 Schwein	20 Pfennig
für sonstige Kleintiere	15 Pfennig

außerdem wurde ein Aufpreis von 10 Pfennig für die Unfallversicherung verlangt.

Die Schlachtung, lt. Ordnung von 1898, hatte schnell, ohne unnötige Quälerei und mit der nötigen Beachtung nach altem Handwerksgebrauch zu geschehen, beim Großvieh unter Anwendung der sog. Schlachtmaske oder einem Schlag auf den Kopf, beim Kleinvieh und zwar beim Schwein durch Schlag auf den Kopf und anschließendem Stich in die Kehle (Durchschneiden der Halsblutgefäße), beim Kalb durch Stich in die Kehle, jedoch dergestalt, daß das Rückenmark ebenfalls durchtrennt wurde. Nach vollendeter Ausblutung mußte die Verarbeitung "nach Handwerksgebrauch" vollständig und ohne Unterbrechung ausgeführt werden.

Den israelitischen Metzgern war das rituelle Schächten der Tiere gestattet.

Öffnungszeiten für die Benützung des Schlachthauses waren

vom 1. Mai bis 30. Sept.: morgens ab 4 Uhr bis abends 21 Uhr
vom 1. Okt. bis 30. April: morgens ab 5 Uhr bis abends 20 Uhr

Diese Daten sind durchaus nicht außergewöhnlich, wenn man bedenkt, daß die Werktage zu jener Zeit, aber auch noch vor 30 Jahren, bis zu 16 Arbeitsstunden zählten.

Neun Jahre später, bei einer Stadtratsitzung im August 1907, meldete der damalige Oberamtstierarzt seine ersten Wünsche in Bezug auf Hygiene-Verbesserungen an: so betonte er, es müsse zuerst ein separater Raum für die Freibank geschaffen werden - in diesem Punkt wurde man also rückschrittlich, wenn man bedenkt, daß schon 300 Jahre früher ein eigenes Gebäude für die Freibank bestanden hatte. Zu welcher Zeit die Verlegung in die Schlachthalle vollzogen wurde, konnte ich nicht feststellen. Außerdem wurden Ventilation zur Verbesserung der schlechten Luft im Schlachthaus, neuer Anstrich der Schlachthalle und verschiedene Kleinigkeiten gefordert.

1908 sind in einer vorgelegten Baurechnung die Verbesserungen mit 1848 Mark beziffert. Die Höhe dieser Reparaturleistungen durch die Stadt, gab dem Rat Anlaß zu dem Wunsch, den Betrieb in eigener Regie zu übernehmen und gleichzeitig die Schlachtgebühren zu erhöhen, zumal der Innung ein gewisser Terrorismus nachgewiesen werden konnte (Forderungen von Vergünstigungen aller Art ohne Erhöhung der Miete). 20 Jahre später (1926) forderte der nachfolgende Oberamtstierarzt trotz der Verbesserungen, die in verflossenen Jahren geschaffen wurden (Beleuchtung, Winden für Großvieh, Freibanklokal), den Neubau eines Schlachthauses. Alles sei äußerst primitiv; so z.B. sei der Raum für den Fleischbeschauer zugleich Kasse, Raum für Trichinenschau sowie Beratungszimmer der Metzger. Die Großvieh- und die Schweineschlachthalle seien längst zu klein, ebenso fehle es an Waschgelegenheiten und geeigneten Bedürfnisräumen. In Ermangelung der letzteren behelfen sich die Metzger in unmittelbarer Nähe der Schlachträume. Des weiteren führte er an, seien seinem Vorkollegen in seinen Bemühungen und Verbesserungen der allgemeinen Zustände, alle nur erdenklichen Hindernisse in den Weg gelegt worden, obwohl er schon alles als äußerst rückständig geschildert habe.

Solche Beanstandungen von seiten des Herrn Oberamts- und des Herrn Stadttierarztes lassen sich in beliebiger Zahl nachweisen, ohne daß sie jedoch irgendwelche ernsthafte Änderungsversuche gezeigt hätten. Natürlich anerkannte man sowohl bei der Stadtverwaltung als auch bei der Metzgerinnung gewisse Mängel als nicht mehr tragbar. Jedoch zog sich diese labile Haltung, des Tunwollens einerseits und des vermeintlichen Nichtkönnens andererseits noch über 10 Jahre hin - wohl teilweise auch mitbedingt durch die wirtschaftliche Notlage in der sich in den zwanziger - bzw. anfangs der dreißiger Jahre das gesamte Reich befand.

Auf einen eingehenden Vortrag des Oberamtstierarztes beim Innenministerium im Jahre 1937 hin, sah sich dieses gezwungen, eine eingehende Besichtigung im Verein mit dem städt. Veterinärrat, der Stadtvertretung und der Innungsvertretung vornehmen zu

Abb. 8

Teilansicht des neuen Schlachthofes

lassen. Hierbei wurden schonungslos die bestehenden Mängel bloßgestellt und lassen sich in konzentrierter Form wie folgt zusammenfassen:

Infolge vollkommen ungenügender Beleuchtungs- und Raumverhältnisse war weder eine geordnete Fleischbeschau noch eine auch nur ausreichende Hygiene garantiert. Zwei Beispiele hierzu mögen zur Verdeutlichung der Mißstände genügen:

a) So war ein Warmwasserbereiter angeblich durchgebrannt und seit langer Zeit außer Betrieb. Zum Bereiten von Warmwasser wurde daher der Brühbottich benützt, in welchem gleichzeitig sowohl die Schweine als auch Kalbsköpfe und Kalbsfüße gebrüht wurden, sodaß die Anschnitte der Kalbsteile der Einwirkung einer Brühe ausgesetzt waren, deren Farbe zwischen dunkelstem Grau und Schwarz lag.

b) Ein in den Schlachtraum geführtes Rind stürzte auf einem Weg von etwa 6 Meter dreimal infolge der schlechten Bodenbeschaffenheit usw..... (Akten des Regierungsveterinärrats

Diese Besichtigung verfehlte ihre Wirkung nicht und hatte zur Folge, daß wenigstens die notwendigsten Übel beseitigt wurden. Daneben wurde aber der Neubau eines Schlachthauses nicht aus dem Auge gelassen und bereits Ende desselben Jahres das Hochbauamt beauftragt, zum Voranschlag 1938 genaue Pläne und Kostenvoranschläge diesbezüglich auszuarbeiten.

Leider wurde diese löbliche Initiative jäh und unvermittelt gestoppt, weil infolge der sich immer mehr beschleunigenden Kriegsrüstung jegliche andersweitigen Bauvorhaben gesperrt wurden.

1956 machte man einen erneuten Anlauf, diesmal zum Bau eines Schlachthofes. Günstig und nachhaltig wurde das Vorhaben durch finanzielle Zuwendungen aus dem Hohenloher Förderprogramm beeinflußt. Dank des entschiedenen Einsatzes des Oberbürgermeisters und des städtischen Veterinärrates begann man nach Besichtigung anderer moderner Schlachthöfe ein Jahr später (1957) mit der Planung und dem Bau. Inbetriebnahme war der 9. August 1960 (s.Abb. 8). Die Baukosten beliefen sich auf ca DM 1 850 000.-.

Durch eine sich immer mehr steigernde Aufwärtsentwicklung der Schlachtzahlen und der Gesamtauslastung wurden bauliche Erweiterungen der Stallungen und besonders der Kühlräume unumgänglich.

Heute, im Jahre 1966, liegen die wöchentlichen Schlachtzahlen bei 300 - 350 Großtieren, 200 - 300 Schweinen und 60-100 Kälbern. Vergleichszahlen aus dem Jahre 1933: 20 Ochsen, 157 Bullen, 80 Kühe, 642 Jungrinder, 1537 Kälber, 3062 Schweine, 164 Schafe, 76 Ziegen im ganzen Jahr.

Neben den ortsansässigen Metzgern sind zwei Großschlächterfirmen tätig, welche ihre Produkte in sämtliche Bundesländer und teilweise auch in EWG-Staaten vertreiben.

Zusammenfassung

Die Geschichte des hällischen Metzgerhandwerks läßt sich in drei Zeitabschnitte einteilen:

1) Mittelalter bis 1900
2) 1900 bis 1960
3) Gegenwart

Vergleichen wir die beiden ersten Zeitabschnitte, so stellen wir fest, daß man beim Handwerk im Mittelalter bestrebt war, in der Technik und in der Hygiene fortschrittlich zu denken. Man kannte die Lebend- und Fleischbeschau, kannte Fleischtaxoren - wodurch zweifellos Preis und Qualität einander besser entsprachen als heute - und legte auf Hygiene Wert. Der Bau eines Schlachthauses anno 1716, mit durchaus fortschrittlich ausgerichteter Schlachthausordnung spricht für sich. Es ist nach allem was aus den alten Schriften zu entnehmen war auch kaum anzuzweifeln, daß darin eine strenge Aufsicht geführt wurde.

Die 2. Epoche ist gekennzeichnet durch die Trägheit vor allem der Metzger. Die Innung weigerte sich jahrzehntelang mit Erfolg, bei Verbesserungen mitzuwirken, nur, um sich eine niedere Schlachthauspacht zu sichern. Dabei lagen die Gebühren weit unter allen vergleichbaren Schlachthausgebühren anderer württembergischer Städte. Die Innung wollte das alte Schlachthaus auf keinen Fall verlassen, denn es lag günstig mitten in der Stadt. Sie wollte in der alten, unqualifizierten Weise in des Wortes wahrster Bedeutung "weiterwursteln" (Unterlagen des Bürgermeisteramts vom 8. Juli '1939).

Die Gegenwartslage ist gut. Man muß, um objektiv zu bleiben, dem Handwerk heute Lob zollen. Der Schlachthof wurde bei den jährlichen ministeriellen Visitationen als vorbildlich bezeichnet und die Fleischereibetriebe weisen im Vergleich zu anderen Städten im Regierungsbezirk Nordwürttemberg wenige Beanstandungen auf.

Summary

The history of the butcher's trade of Schwäbisch Hall can be divided into three periods:

1) From the Middle Ages up to 1900
2) 1900 to 1960
3) Present time

Comparing the two first periods, we find out that in the Middle Ages the trade tended to be progressively minded concerning the technique and the hygiene. The inspection of animals and butcher's meat was in use and taxers of meat were known, which doubtlessly caused a more appropriate relation between prices and quality than today; furthermore hygiene was valued. There is the evidence of the construction of a slaughter-house in 1716 with a very modern slaughter-house order. According to the old documents there ist no doubt about the fact that there was a very strict inspection in it.

The second period is mainly characterized by the indolence of the butchers. For decades the guild successfully denied to cooperate in improving conditions; the only reason for that was to secure a low slaughter-house rent, although these fees were much lower than all the comparable slaughter-house fees of other towns in Württemberg. The guild did not want to leave the old slaughter-house at all as it was situated in a good position in the middle of the town. The guild wanted to "muddle along" in the same old and unqualified way (according to documents of the city of Juli 8th, 1939).

The present situation is good. Judged objectively the trade must be praised today. The slaughter-house was qualified as exemplary in the annual ministerial inspections and in Hall there are less complaints about the butcher's-shop than in other towns of the governmental district of Nordwürttemberg.

11. Quellenverzeichnis

a) Handschriften

"Arzneybuch" Stadtarchiv Hall Nr. 275

"Beetregister" Stadtarchiv Hall

"Handwerkerordnung" Band I, Stadtarchiv Hall

"Handwerkerordnung" Band II, Stadtarchiv Hall

"Handwerkerordnung" Band III, Stadtarchiv Hall

"Ratsprotokolle" aus dem Haller Stadtarchiv mit den Archivnummern:

Nr. 3/156
Nr. 4/254
Nr. 4/286
Nr. 4/291
Nr. 4/296
Nr. 4/297
Nr. 4/301
Nr. 4/302
Nr. 4/304
Nr. 4/307
Nr. 4/308
Nr. 4/311
Nr. 4/323
Nr. 4/325
Nr. 4/331
Nr. 4/333
Nr. 4/498
Nr. 4/501

"Statuten und polizeiliche Verordnungen" Stadtarchiv Hall

"Zunftprotokoll des Metzgerhandwerks" Stadtarchiv Hall

b) Gedruckte Werke

Fischer, H. ‚Schwäbisches Wörterbuch 1904, 1911, 1914

Fröhner, R. Fleischbeschaugeschichtliche Vorarbeiten. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin, Heft 13, 1927

German, W. Geschichte der Reichsstadt Hall, Stadtarchiv Hall. 1900

Haller Tagblatt 12.10.1883: Neue Schlachthofordnung

Homer Odyssee

Hommel, W. Geschichte und Schicksal der mittelalterlichen Rathäuser, Stadtarchiv Hall, Nr. 100. 1956

Johann, E. Das Jahr des Metzgers, 1957

Kreil, D. Der Stadthaushalt von Schwäbisch Hall im 15. und 16. Jahrhundert. 1963

Potthoff, O.D. Illustrierte Geschichte des Deutschen Fleischerhandwerks. 1927

Schmidt-Mülheim, A. Handbuch der Fleischkunde, Leipzig. 1884

Ulrich, H. Taschenbuch der Zeitrechnung des Deutschen Mittelalters und der Neuzeit. 1960

Wunder, G. Die Sozialstruktur der Reichsstadt Schwäbisch Hall im späten Mittelalter. 1966

Boretius, A. und Krause, V. Capit.Reg.Franc in MGH, Legum Sectio II, 1.

Am Schluß meiner Arbeit ist es mir eine angenehme Pflicht Herrn Professor Dr. B o e s s n e c k meinen Dank auszusprechen für die bereitwillige Überlassung des Themas, für seine vielen Anregungen und seine stets liebenswürdige Unterstützung.

Zugleich möchte ich es nicht versäumen Herrn Archivrat Dr. U l s h ö f e r für die stete Hilfsbereitschaft bei der Beschaffung der archivalen Literatur herzlich zu danken.

L e b e n s l a u f

Ich, Alfred Haas, wurde am 23. Dezember 1937 als Sohn des Landwirtes Stefan Haas und seiner Ehefrau Walburga geb. Götz in Großallmerspann, Kr. Schwäbisch Hall, geboren.

Nach dem Besuch der Volksschule in Ilshofen, Kr. Schwäb. Hall, trat ich im Winterhalbjahr 1948/49 in das Gymnasium bei St. Michael in Schwäbisch Hall ein. Dort legte ich im Winterhalbjahr 1957/58 die Reifeprüfung ab. Anschließend wurde ich bis Herbst 1959 zur Bundeswehr einberufen.

Mit dem Wintersemester 1959/60 begann ich an der Universität in München mit dem Studium der Tiermedizin und beendete es im August 1964 mit dem Staatsexamen.

Die Approbation als Tierarzt erhielt ich im Mai 1965. Seit dem 1. Juni 1965 bin ich als Fleischbeschautierarzt am städtischen Schlachthof Schwäbisch Hall tätig.